



Grüne Burger mit Zwiebeln und Gurken



Zutaten

Menge

2 EL	neutrales Öl
4 EL	Ketchup
1 1/2 TL	Salz
500 g	Mehl
180 ml	lauwarmes Wasser
2/3 Würfel	frische Hefe
1 TL	Honig
	grüne Lebensmittelfarbe
50 ml	Milch
1	Ei
4 Blätter	Lollo Rosso
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
400 g	Rinderhack
8	Mini-Mozzarella
40 g	Zucker
4 EL	Majo
2	Cornichons
80 g plus 3 EL	weiche Butter
1	Gemüsezwiebel
1/4	Salatgurke

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen:

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit + 80 Min. Gehzeit

pro Portion: 4920 kJ, 1176 kcal, 118 g Kohlenhydrate, 35,3 g Eiweiß, 64,8 g Fett, 242 mg Cholesterin, 4,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Achtung bissig! Diese gruseligen Monster-Burger können dich ganz genau sehen und wenn du nicht aufpasst, beißen sie auch. Aber wir sind uns sicher, bei so leckeren Burgern mit Gurken, Zwiebeln, grünen Buns und Hackpattie, werden die Monster-Burger schneller aufgegessen, als sie beißen können. Dazu sind sie auch noch super easy zu machen, hier siehst du wie:

Step 1:

Für die Burger-Brötchen gibst du das warme Wasser, die Milch, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel. Dann die Hefe hinein bröseln und alles zusammen kurz vermengen. Dann zusammen mit dem Salz, dem Ei und der weichen Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Step 2:

Nun gibst du die grüne Lebensmittelfarbe dazu und verknetest alles noch einmal gründlich. Den Teig nun abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich von der Größe etwa verdoppelt hat.

Step 3:

Jetzt kannst du aus dem Teig die Burger-Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brötchen nun nochmals für ca. 20 Minuten abdecken und ruhen lassen. Währenddessen kannst du den Backofen schon mal auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Dann die Brötchen für ca. 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Step 4:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 4 Patties formen. Die Gurke in Scheiben schneiden. Die Mini-Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebeln in einem EL Butter goldbraun braten und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und die Patties ebenfalls in einer anderen Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Step 5:

Nun 4 Burger-Brötchen halbieren, mit Butter bestreichen und kurz in einer Pfanne mit der aufgeschnittenen Seite nach unten anbraten. Danach die untere Seite mit Majo bestreichen, dann mit Salat und den Gurkenscheiben belegen, dann das Hackfleisch und die Zwiebeln oben draufgeben, Ketchup dazu und den Deckel auflegen.

Step 6:

Im letzten Schritt aus den Mozzarellakugeln und den kleinen Gurkenscheiben Augen legen und jeweils zwei davon mit Zahnstochern in die Burger stecken.