



Selbstgemachter Cheeseburger im Pokémon-Style



Zutaten

Menge

4 Scheiben	Cheddar
2 EL	Senf
2 EL	Jalapeños
2/3 Würfel	frische Hefe
2 EL	Zucker
1 1/2 TL	Salz
ca. 500 g	Mehl
1	Ei
100 g	weiche Butter
	gelbe Lebensmittelfarbe
8	Tortilla-Chips
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Kurkuma
	Muskatnuss
200 g	mittelalter Gouda am Stück
400 g	Rinderhack
2	saure Gurken
1	Zwiebel
2 EL	neutrales Öl
280 ml	Milch
150 ml	lauwarmes Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 20 Min. Backzeit + 1,5 Std. Gezeit

pro Portion: 5494 kJ, 1312 kcal, 116 g Kohlenhydrate, 58,7 g Eiweiß, 70,4 g Fett, 237 mg Cholesterin, 5,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Pokémon-Fan? Dann ist dieser super leckere Pikachu-Burger genau das Richtige für dich! Für unseren süßen Pikachu-Burger machen wir die Burger-Buns natürlich selbst. Zusätzlich kommt noch eine selbstgemachte Käsesoße auf den Burger, um den Burger noch mehr nach Pikachu aussehen zu lassen! Probiere unseren Pikachu-Burger unbedingt einmal selbst aus, das Rezept ist wirklich super einfach und mega schnell gemacht. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du dich um die Burger-Brötchen kümmern. Dafür das warme Wasser, 80 ml Milch, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben. Dann die Hefe hinein bröseln und alles zusammen vermengen. Kurz stehen lassen. Dann mit 1 TL Salz, einem Ei und 70 g Butter zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben. Nun gibst du gelbe Lebensmittelfarbe dazu und verknetest alles noch einmal gründlich. Jetzt abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

Jetzt kannst du aus dem Teig flache Burger-Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals für ca. 25 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Währenddessen kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die gelben Brötchen für ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend gut auskühlen lassen und mit dem Stift ein Pikachu-Gesicht aufmalen. Jeweils zwei Tortillachips an den Spitzen schwarz färben und als Ohren in die Burgerbrötchen stecken.

Step 3:

Für die Soße 2 EL Butter in einen Topf geben und mit 2 EL Mehl verrühren. Dann mit 200 ml Milch ablöschen und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskat würzen und für ca. 7 Minuten köcheln lassen. Jetzt kannst du den Käse raspeln und in die Soße rühren. Die Soße sollte jetzt nicht mehr kochen.

Step 4:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 4 Patties formen. Die Gurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Jetzt kannst du das Öl in der Pfanne erhitzen und die Patties darin von beiden Seiten anbraten, nach dem Wenden den Käse auflegen.

Step 5:

Nun kannst du die Burger-Brötchen halbieren, mit etwas Butter bestreichen und kurz in einer Pfanne mit der aufgeschnittenen Seite nach unten anbraten. Jetzt die untere Seite mit etwas Senf bestreichen, dann mit dem Patty, den Gurkenscheiben, den Jalapeños und den Zwiebeln belegen. Dann ganz viel Käsesauce oben draufgeben und den Pikachu-Deckel auflegen.

