

# DOPPELTER SMASH BURGER

## ZUTATEN:

(alle Zutaten reichen für 4 Burger, Buns für 7 Stück)

- 640 g Rindsfaschiertes mit 20 % Fettanteil für Doppel-Patty (440 g für einfaches Patty)
- 8 Scheiben milder Cheddar (ersatzweise Gouda)
- 2 Tomaten
- Dillgurken
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Potato Rolls (7 Stück):

- 100 ml kalte Milch
- 120 ml heißes Wasser
- 1/2 EL Zucker (6 g)
- 7 g Trockengerm oder 1/2 Würfel frischer Germ (21 g)
- 1 Ei (M), getrennt (Eiweiß für den Teig)
- 25 g Sonnenblumenöl (ca. 2 ½ EL)
- 25 g zerlassene, leicht abgekühlte Butter (ca. 2 ½ EL)
- 1 ½ gestr. TL Salz (6 g)
- 35 g feine Kartoffelflocken (Fertig-Erdäpfelpüree, ersatzweise Mehl)
- 350 g glattes Mehl (W 700)
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- Weißer Sesam zum Bestreuen

## Sauce:

- 4 EL Mayonnaise (60 g)
- 1 EL Ketchup (15 g)
- 1/2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Zitronensaft (optional)
- Prise Salz



## Karamellierte Zwiebeln:

- 2-3 mittlere Zwiebeln (250 g)
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 leicht geh. EL brauner Zucker (15 g)
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und schwarzer Pfeffer

## **ZUBEREITUNG:**

### **Potato Rolls:**

→ Hinweis: Der Teig lässt sich im Mixer mit Knethaken oder von Hand zubereiten.

1. Kalte Milch und heißes Wasser in eine große Schüssel geben - die Mischung soll lauwarm sein. Zucker und Germ einrühren (bei Verwendung von frischem Germ, diesen in die Flüssigkeit bröseln) und 5 Minuten stehen lassen. Gründlich umrühren. Eiweiß (Dotter zum Bestreichen aufheben), zerlassene Butter, Öl, Salz, Kartoffelflocken und die Hälfte des Mehls einrühren, bis alles gut vermengt ist. Das restliche Mehl einrühren und alles zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten, rund 5 Minuten.
2. Den Teig zugedeckt in einer sauberen, geölten Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen, rund 1 Stunde.
3. Den Teig nach dem Gehen in 7 gleiche Portionen je 100 g teilen. Die Teigstücke zu glatten Kugeln formen und 5 Minuten rasten lassen. Das entspannt den Teig und er lässt sich leichter ausrollen.
4. Die Teiglinge mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen mit einem Durchmesser von 10-11 cm ausrollen. Die Fladen auf einem mit Backpapier belegten Backblech (max. 4 Brote auf ein Blech) noch einmal rund 45 Minuten mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind. Im leicht vorgewärmten Backofen bei 40-45 °C dauert es ca. 20 Minuten. Wenn die Brote vom Ausrollen noch leicht bemehlt sind, bleibt das Tuch nicht an den Broten kleben. Backofen vorheizen.
5. Dotter mit 1 EL Milch verrühren, die Brote damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
6. Die Buns im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) goldbraun backen, rund 15 Minuten.

### **Sauce:**

7. Mayonnaise, Ketchup, Senf, Zitronensaft und eine Prise Salz verrühren. Je nachdem, wie essighaltig die Mayonnaise ist, benötigt man oft gar keinen Zitronensaft.

### **Karamellierte Zwiebeln:**

8. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in gleichmäßige Streifen schneiden. 1 EL Öl mit 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren anrösten, bis sie goldbraun sind, rund 15 Minuten. Zucker, eine Prise Salz und Essig zugeben und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen.
9. Falls die Zwiebeln zu trocken werden, 1 EL Wasser dazugeben. Die Zwiebeln sollen weich sein, eine goldbraune Farbe haben und leicht süßlich schmecken. Die Pfanne beiseitestellen.

### **Restliche Zutaten vorbereiten:**

10. Die Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Burger Buns halbieren – wer möchte kann die Schnittflächen mit zerlassener Butter bestreichen und in einer Pfanne oder unter dem Backofengrill kurz antoasten. Bei frischen Buns ist das aber nicht nötig.

### **Smash Pattys:**

11. Für Doppel-Pattys das Fleisch zu 8 Kugeln je 80 g formen. Wer nur ein einzelnes Fleischlaiberl im Burger bevorzugt, formt 4 Kugeln zu je 110 g.
12. Eine unbeschichtete Pfanne – am besten eignen sich Gusseisen- oder Edelstahlpfannen – auf dem Herd vorheizen. Normalerweise werden Smash Burger ohne Öl angebraten. Wer aber ein mageres Faschiertes verwendet, gibt für das erste Patty am besten etwas Öl in die Pfanne.
13. Einen Fleischball in die Pfanne legen – es soll zischen – und mit einem möglichst breiten Pfannenwender, vorzugsweise aus Metall, das Fleisch 10 Sekunden fest nach unten drücken. Den Pfannenwender entweder mit einer Hand, oder falls das Fett spritzt mit einem Kochlöffel fest andrücken. Das Patty soll nun so groß wie das Burgerbrot sein. Die Oberfläche salzen. Das Patty noch rund 1 Minute in der Pfanne braten lassen, bis die Unterseite schön braun und knusprig ist.
14. Das Patty vorsichtig mit dem Pfannenwender von der Pfanne lösen, die Kruste soll unbedingt dranbleiben, dann wenden. Die zweite Seite mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen, nicht mehr andrücken und sofort mit einer Scheibe Käse belegen. Die zweite Seite nur sehr kurz anbraten, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Jeweils zwei mit Käse belegte Pattys aufeinandersetzen.

### **Burger zusammenstellen:**

15. Die Buns mit Sauce bestreichen, die Zwiebeln und Gurken darauf verteilen. Darauf kommt das doppelte Patty samt Käse und die Tomatenscheiben. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)