



Rezeptkarte

Whisky Flamed Burger mit Cajun Spice

 Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Zutaten (4 Personen):

Buns: 330 g Mehl 550, 20 g Frisch-Hefe, 15 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, 180 g Milch, 40 g Butter, 1 EL Sesamsaat; **Belag:** 4 x 200 g Rinderpatties, 2 Strauchtomaten in dicke Scheiben, 120 g Bergkäse in Scheiben, 40 g Salat nach Belieben, 2 cl Whisky, 150 g Zwiebel in Streifen, Cajun Spice; **Zwiebel-Speck-Mayonnaise:** 80 g Bacon in feine Würfel, 80 g Zwiebeln in feine Würfel, 1 TL geräucherte Paprika mild, 1 TL Rohrzucker, 2 Eigelbe, 200 ml Rapsöl, ½ EL Senf, 1 EL weißer Balsamessig, Salz

Equipment: Feuerplatte, Holz



Zubereitung (ca. 2 Stunden):

Für die Buns die Milch und die Butter auf 40°C erwärmen. Die Hälfte des Mehls zusammen mit Zucker und Hefe in eine Rührschüssel geben. Milch-Buttermischung hinzugeben und mit einem Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Nach und nach das restliche Mehl, Salz und ein halbes Vollei hinzugeben und den Teig für ca. 10 Minuten kneten. Aus dem Teig 6 gleichgroße runde Teiglinge formen und abgedeckt auf einem Backblech für 45 Minuten gehen lassen. Die Buns mit dem restlichen Vollei bepinseln und mit Sesam bestreuen. Danach sofort für 12-13 Minuten bei 180°C im Grill oder im Backofen backen und anschließend auskühlen lassen. Für die Mayonnaise den Bacon und die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Mit geräuchertem Paprika und Salz würzen und zum Schluss mit dem Rohrzucker karamellisieren. Alles in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Eigelbe, Senf, Prise Salz, weißen Balsamessig, Zwiebel-Speck-Mischung und das Rapsöl in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab eine Mayonnaise hochziehen. Die Mayonnaise kalt stellen bis der Burger zusammengebaut wird. Die Zwiebelstreifen und Tomatenscheiben mit etwas Cajun Spice und Salz würzen. Beides kurz auf der Feuerplatte angrillen. Die Patties kurz vor dem Angrillen leicht mit Salz würzen und auf den Grill legen. Nach dem Wenden, Käse auf die angegrillte Seite legen und langsam schmelzen lassen. Wenn der Käse anfängt zu schmelzen einen kleinen Schluck Whisky über die Patties gießen und flambieren. Die Burger Buns aufschneiden und beide Schnittflächen kurz auf dem Grill angrillen. Danach kann der Burger nach Belieben zusammengebaut werden.