

Rezept des Monats Juli

Andalusische Burger vom Wasserbüffel



Zutaten für 6 Burgerbuns:

330g Mehl Type550

180g Milch

40g Butter

15g Zucker

5g Salz

½ Würfel Hefe

1 verquirltes Ei

Sesam



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Da hinein die auf ca. 37 Grad C erwärmte Milch, den Zucker und die zerbröckelte Hefe geben, verrühren, mit einem feuchten Tuch abdecken und den Vorteig ca. 30 Min an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Vorteig am besten mit der Küchenmaschine mit dem gesamten Mehl, dem Salz und der Hälfte des verquirlten Eies verkneten.

Die Maschine auf mittlerer Stufe 10 Min kneten lassen, den Teig dann wieder gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in 6 Teiglinge/Kugeln formen, diese etwas flachdrücken und noch einmal ca. 20 Min. ruhen lassen. Die Buns anschließend mit dem restlichen Ei bestreichen und dem Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad C 12-15 Min backen.

Zutaten für das Paprika-Aioli:

2 Knoblauchzehen

2 rote Chilischoten

75 g Mayonnaise

2 TL geräuchertes Paprikapulver

Salz

Zutaten für die Burger:

6 Wasserbüffelburgerpatties vom Zintlhof

6 Scheiben Serranoschinken

6 Scheiben Manchegokäse

Ruccola

Tomaten

Zubereitung:

Für das Aioli Knoblauchzehen fein hacken oder pressen. Chili ebenfalls fein hacken. Mit der Mayonnaise im Mixer cremig mixen, mit Salz und Paprika abschmecken.

Die Patties grillen oder in der Pfanne braten. Brötchen aufschneiden, beide Seiten mit Aioli bestreichen. Gegrillte Patties mit Käse belegen und bei geschlossenem Deckel den Käse schmelzen lassen. Die Brötchen mit Ruccola, Patties, Tomatenscheiben, Serrano belegen und den sommerlichen Burger genießen.

Que aproveche! Guten Appetit!