

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



Black Burger

4 Portionen

Dauer: 45 Minuten {ohne Ruhezeit}

Zutaten:

Für die Buns:

1 Pkg. Stöber Backmischung „Black Burger Buns – aus Briocheteig mit Sesam“ {ergibt 9 Buns}

90 ml Milch

150 ml Wasser

60 g Butter

3 Eier

Für die Burger-Garnitur:

2 Pkg. Gourmetfein Grillkarree {entspricht gesamt 700 g} {Pkg. enthält je 2 Stück}

50 g frischer Spinat | alternativ: Rucola

½ rote Paprika

100 g Cherry Tomaten

1 Pkg. Lorenz Crunchips Roasted Spare Ribs {entspricht 150g}

Für den Dip:

175 g Sauerrahm

150 g Joghurt

1 Zehe Knoblauch

1,5 EL Kräuter {gemischt & getrocknet}

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für die Buns: Milch mit Wasser und der Butter mischen und in einem Topf erwärmen – bis die Butter schmilzt. Auf lauwarm abkühlen lassen und zwei Eier unterrühren. Die Milchmischung der Backmischung unterheben und in der Küchenmaschine oder alternativ mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig für bis zu einer Stunde an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle kneten und in neun gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Einen Esslöffel Milch mit einem Eidotter verquirlen und die Burgerbuns damit einstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und erneut an einem warmen Ort für bis zu einer Stunde ruhen lassen. Anschließend erneut mit der Milch-Dotter-Mischung bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 ° C für 15 Minuten backen. Die Hitze auf 170°C reduzieren und weitere 9 Minuten goldbraun backen.

Für den Dip: Den Sauerrahm mit dem Joghurt glattrühren. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Gewürze einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertig marinierten Gourmetfein Grillkarree am Grill von beiden Seiten mehrere Minuten grillen. In Streifen schneiden.

Vier Burgerbuns halbieren, mit reichlich Spinat oder alternativ mit Rucola belegen. Die Schweinskarree Streifen auf den Spinat legen. Mit reichlich Dip, Paprikastreifen und halbierten Cherrytomaten belegen.

Die Burger mit Crunchips Roasted garniert servieren.

