

**TANN  
HEIMER  
TAL\***

# Vilshof Burger



© Vilshof

\*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

# Vilshof Burger

Heute möchten wir euch unseren Lieblings Burger vorstellen - Selbstgemachte Burgerweckerl mit Faschierten Laibchen vom Vilshofrind, Käse, Avocado Sauce und Rotweinzwiebel. Von den Rotweinzwiebeln machen wir immer gleich mehr und füllen sie in Gläser ab, da wir sie auch gerne zum Käse bei der Brotzeit essen. Die Burgerweckerl lassen sich super vorbereiten und einfrieren. Bei Bedarf auftauen lassen, und im Backrohr kurz antoasten.

## Zutaten Burgerbrötchen:

200 g Wasser  
4 EL Milch  
42 g frischer Germ  
500 g Weizenmehl (W 700)  
35 g Zucker  
8 g Salz  
80 g Butter  
2 Stk Ei  
1 Stk Ei  
2 EL Milch

## Zutaten Avocadosauce:

1 Stk Avocado  
3 EL Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Chili,  
Cumin (gemahlener Kreuzkümmel)

## Zutaten Burger:

500 g Rinderfaschiertes  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
evtl. Semmelbrösel  
Bergkäse

## Zutaten Rotweinzwiebel:

(2 Gläser à 400 ml)  
500 g Rotwein  
200 g Zucker  
500 g rote Zwiebeln  
2 Stk getrocknete Chilischoten  
8 Zweige Thymian  
1 EL Honig  
Salz

## Zubereitung Burgerbrötchen:

Wasser, Milch und Germ in einer Rührschüssel vermengen. Mehl sieben und dazugeben. Zucker, Salz, Butter (handwarm) und das Ei dazugeben und mit der Knetmaschine zu einem glatten, eher weichen Teig kneten. Teig 30 min gehen lassen. Anschließend Brötchen à 80-90 Gramm formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Abstand wegsetzen. Zugedeckt 30 min gehen lassen. Die Brötchen vorsichtig mit dem versprudelten Ei-Milch-Gemisch bepinseln, evtl. mit Sesam bestreuen und bei 200°C ca. 16-20 Minuten backen.

Tipp: Weizenmehl mit Vollkornmehl mischen (z.B. 350 Gramm W 700 + 150 Gramm Vollkornmehl).

Einfach etwas mehr Flüssigkeit dazugeben

## Zubereitung Avocadosauce:

Alle Zutaten miteinander verrühren und nach Belieben mit Zitronensaft, Chili und Cumin abschmecken.

Rezept

TANN  
HEIMER  
TAL\*



# Vilshof Burger

## **Zubereitung Rotweinzwiebel:**

Rotwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Thymian abzupfen. Zwiebel, Chili, Thymian zum Rotwein geben und alles weitere 12-15 Minuten kochen, bis die Zwiebel kompakt aussehen. Mit Honig und Salz abschmecken. Mischung in Gläser füllen und sofort verschließen. (ungeöffnet und gekühlt gelagert ca. 5 Monate haltbar)

## **Zubereitung Burger:**

Wir vermischen einfach Rinderfaschiertes mit Salz, Pfeffer und angebratenem Zwiebel und drücken die Masse zu flachen Paddies. Wenn nötig, etwas Semmelbrösel zugeben.

Anschließend braten wir sie in wenig Öl beidseitig scharf an. Wir setzen die Fleischlaibchen auf ein Backblech und belegen sie mit würzigem Bergkäse. Das Ganze kommt dann für einige Minuten bei Grillfunktion in den Backofen, bis der Käse eine schöne Farbe hat.

Dann müsst ihr euren Burger nur mehr zusammenbauen. Viel Spaß beim nach kochen!

Rezept

**TANN  
HEIMER  
TAL\***

