



Salsa-Burger mit Wedges

Zutaten:

Für die Burger Buns:

- 21 g Hefe
- 12 g Salz
- 100 g Milch
- 10 g Butter
- 500 g Dinkelmehl
- 250 g Wasser
- Zusätzlich:
- 1 Handvoll Sesamkörner
- 1 Eigelb
- 1 Schuss Milch

Für die Wedges:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 g Salz
- 1 TL Paprika
- 1/2 TL Curry
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl

Für die Adobo-Soße:

- 6 Strauchtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 3 Ancho-Chilis (getrocknet)
- 3 Chipotle-Chilis (getrocknet)

- 1 Guajillo-Chili (getrocknet)
- 1 Sternanis
- 4 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 100 g Agavendicksaft
- 3 EL Apfel- oder Weißweinessig
- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- Oregano
- Kreuzkümmel
- Salz

Für den Salsa-Burger:

- 700 g Rinderhackfleisch
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 1/2 grobes Meersalz
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 Burger Buns
- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße rote Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
- 4 Roma-Tomaten
- 3 bis 4 EL frischer Koriander (gehackt)
- 1 bis 2 EL Limettensaft
- 4 EL Adobo-Soße
- Salz

Zubereitung:



1. *Zubereitung Burger Buns:* Hefe und Salz in lauwarmer Milch auflösen. Dann zusammen mit den restlichen Zutaten – außer dem Sesam – in einer großen Schüssel zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig solltet Ihr mindestens für sieben Minuten von Hand kneten oder von einer geeigneten Küchenmaschine Kneten lassen.
2. Danach deckt Ihr die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lasst den Teig für etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen.
3. Anschließend den Teig noch mal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte etwa 1 cm hoch sein. Nun mit einem Ausstecher (11 bis 12 cm Durchmesser) sechs Kreise ausstechen. Aus dem restlichen Teig könnt Ihr entweder weitere Burger Buns machen oder aber auch kleine Kugeln daraus formen, diese mit etwas Mehl bestreuen und solange in den Ofen geben, bis sie leicht braun geworden sind.
4. Die ausgestochenen Kreise müsst Ihr dann vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Verquirlt das Eigelb mit der Milch und bestreicht die Teig-Kreise damit. Dann mit Sesam bestreuen und nochmals für etwa eine Stunde gehen lassen. Bedeckt die Burger Buns hierfür mit einem Geschirrtuch oder einem weiteren Backblech, dass Ihr umgekehrt aufs andere setzt.
5. Den Ofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze. Die Burger-Buns für 15 bis 20 Minuten backen. Sobald sie goldbraun und etwas aufgegangen sind, kann man sie aus dem Ofen nehmen. Sobald sie abgekühlt sind, kann man die übrigen zwei als Reserve nutzen, falls noch jemand hungrig ist oder aber auch einfrieren.
6. *Zubereitung Wedges:* Zunächst den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Dann die Kartoffeln gut waschen und vierteln. Dann gebt Ihr die Kartoffeln zusammen mit dem Salz in eine große Schüssel und lasst diese für etwa eine Stunde stehen. Das dadurch entstandene Wasser könnt Ihr abgießen und dann alle Gewürze und das Öl dazugeben. Alles miteinander vermengen und dann die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Achtet darauf, dass die Kartoffeln möglichst nicht übereinander liegen.
7. Ab damit in den Ofen für etwa 30 bis 35 Minuten. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie leicht gebräunt sind und den Gabel-Test bestehen.
8. *Zubereitung Adobo-Soße:* Die Strauchtomaten waschen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Knoblauchzehen mit Schale dazulegen. Ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten.
9. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Gebt einen Schuss Sonnenblumenöl in einen kleinen Topf. Darin die Zwiebeln bei schwacher Hitze andünsten. Nach etwa 5 Minuten Sternanis, Piment und Nelken dazugeben. Sobald die Zwiebeln glasig sind von der Herdplatte nehmen.
10. Nun in einer Pfanne alle Chilisorten bei starker Hitze anrösten. Die Pfanne mit Wasser füllen, sobald die Chillis aufgebläht aussehen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Chillis für mindestens 10 Minuten einweichen lassen.
11. Anschließend die Chillis entkernen und zusammen mit den Zwiebeln und allen Gewürzen darin in einen Mixer geben. Dazu kommen die ganzen Tomaten aus dem Ofen. Den Knoblauch schälen und dann in den Mixer geben. Dieser hatte im Ofen ausreichend Zeit, in der unter seiner Schale entstandenen Luftfeuchtigkeit zu garen. Agavendicksaft und Essig mit dazu und alles gut pürieren, bis eine homogene und cremige Masse entstanden ist. Dann mit Salz, Kreuzkümmel und Oregano abschmecken. Diese Adobo-Soße lässt sich bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.
12. *Zubereitung Salsa-Burger:* In einer großen Schüssel das Hackfleisch mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Gut vermengen und in vier gleich große Portionen teilen. Formt jede Portion zu einem

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



- etwa zwei Zentimeter dicken Patty. Deckt diese mit Frischhaltefolie oder einem Geschirrtuch ab und stellt sie in den Kühlschrank.
13. Heizt den Ofen auf höchster Stufe in Grillstufe vor. Nun wascht Ihr die Tomaten und halbiert sie längs. Legt sie mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Mit 1 EL Olivenöl bestreichen und ab damit in den Ofen. Die Tomaten sind fertig, sobald die Haut etwas dunkel wird und aufplatzt.
 14. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch in einer kleinen Pfanne zusammen mit 1 EL Olivenöl für etwa drei Minuten glasig dünsten. Danach in eine Schüssel geben. Dann die Tomaten aus dem Ofen nehmen, häuten, grob würfeln und zusammen mit dem Koriander, der Adobo-Soße und dem Limettensaft zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Die Salsa kann mit etwas Salz abgeschmeckt werden.
 15. Danach können die Pattys in einer großen Pfanne scharf von beiden Seiten angebraten werden. Zeitlich je nach Belieben, ob medium oder durch.
 16. Die Burger Buns halbieren und auf den Gitterrost des Backofens verteilen. Für ein paar Minuten erwärmen. Aus dem Ofen nehmen, die Salsa auf dem Unterteil verstreichen und den Burger-Patty darauflegen. Eine Scheibe Cheddar obenauf und nochmals Salsa-Soße darauf verteilen. Die fehlende Burger Bun-Hälfte als Deckel obendrauf und zusammen mit den Wedges servieren. Je nach Belieben darf natürlich auch etwas Salat mit auf den Burger.