



ROUGETTE Cremiger Grillkäse im Homemade Burger mit Red-Lime-Slaw

Zutaten für 6 Personen

Für den Red-Lime-Slaw:

150 g Crème fraîche
2 Limetten
2 EL Honig
2 Kleine rote Zwiebeln
1 Karotte, fein geraspelt
¼ Rotkohl
Meersalz & schwarzer Pfeffer

Für die Burger Patties:

3 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Natur 2 x 90 g

(Sorten nach Wahl)

1 kg Rinderhackfleisch
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Meersalzflöcken
1 TL Schwarzer gestoßener Pfeffer

Für den Burger-Belag:

100 g Bacon
1 Tomate in Scheiben
1 Zwiebel in Scheiben
Salat



Zubereitung:

1. Für den Red-Lime-Slaw das Rotkohl in feine Streifen und Zwiebel in Würfeln schneiden sowie die Karotte raspeln. Zusammen mit Crème fraîche, Honig und dem Saft von zwei Limetten vermengen. Den Abrieb einer Limette hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ziehen lassen.
2. Für die Brioche Buns Mehl, Milch, Butter, Zucker, Hefe, Salz und ein Ei mit einer Küchenmaschine kneten bis sich der Teig vom Rand löst. Anschließend für mindestens 60 Min. abgedeckt gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.



3. Mit dem Teig sechs gleichgroße Kugeln formen und diese weitere 45 Min. auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gehen lassen.
4. Den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Buns vor dem Backen mit einem verquirlten Ei bestreichen und anschließend mit Sesam bestreuen. Nun ca. 12 Min. backen und anschließend den Ofen auf die Grillfunktion und die höchste Temperatur schalten. Bis zum gewünschten Bräunungsgrad (ca. 5 Min.) fertigbacken und aus dem Ofen nehmen. (Wer möchte kann jetzt die Buns für den optimalen Glanz mit zerlassener Butter bepinseln.)
5. Für die Burger-Patties das Rinderhackfleisch, Knoblauch- und Zwiebelgranulat sowie Salz und Pfeffer mit den Händen verkneten bis eine homogene Masse entstanden ist. Anschließend 6 Patties á ca. 165 g formen.
6. Patties scharf angrillen und bis zur gewünschten Kerntemperatur fertiggraren.
7. Den ROUGETTE Cremigen Grillkäse nach Verpackungsanleitung zubereiten.
8. In der Zwischenzeit die Burgerbuns aufschneiden und mit flüssiger Butter bepinseln. Auf dem Grill kurz antoasten.
9. Buns nach Belieben mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Bacon und dem Red-Lime-Slaw belegen und die gegrillten Patties sowie den ROUGETTE Cremigen Grillkäse darauf geben. Wer möchte kann noch eine Barbecue Sauce zufügen. Guten Appetit!

Tipp: Für einen leckeren vegetarischen Burger, können die Fleischpatties auch weggelassen werden.

© Homekitchenmarley

Zubereitungszeit: 130 Minuten