

## Rezept

### **Ring Rast Cheese Burger**

5 Portionen

#### **Brioche Bun**

85 ml Milch  
35 g Butter  
10 g Frische Hefe  
15 g Zucker  
250 g Mehl  
2 Stk. Eigelb  
1 EL Honig  
2 Prise Salz

#### **Burger Patty**

900 g BIO Rinder Faschiertes mit 15% Fett Anteil

#### **Weitere Zutaten**

200 g Rucola  
1 Stk. Rispen Tomate  
3 Stk. Essiggurken  
200 g Murtaler geräuchert (in Scheiben)  
50 g BBQ Sauce  
1 Stk. Ei  
Prise geräuchertes Salz  
Prise frisch gemahlene Pfeffer  
20 g Butter

#### **Zubereitung**

##### **Brioche Bun:**

Milch, Butter und Honig in eine Kasserolle geben und diese Lauwarm stellen.  
Mehl, Zucker, Eigelb und Salz in eine Rührschüssel geben und die frische Hefe dazu bröseln.

Zum Schluss die Lauwarme Milch, Butter, Honig Mischung hinzugeben und alles miteinander zu einem Glatten Teig kneten.

Diesen dann ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmals kneten und 100 g Kugeln formen, diese mit Abstand voneinander direkt auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit einem Tuch abdecken und weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backrohr auf 175°C Heißluft Vorheizen.

1 Stk. Ei verquirlen und die Teiglinge vorsichtig damit bestreichen.

Dann ca. 12 Minuten Backen  
(kann von Backrohr zu Backrohr unterschiedlich sein)

**In den 12 Minuten:**

Rucola waschen, Tomate in 5 dünne Scheiben schneiden  
Essiggurken in 10 dünne Scheiben schneiden

Am Ende die Fertigen Burger Bun`s aus dem Ofen nehmen.  
Backrohr nicht ausschalten.

**Burger Patty:**

Das Faschierte abwiegen je Stk. 180 g.  
Dann mit einer Burgerpresse oder mit den Händen in Form bringen.

Diese in einer Pfanne auf jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten und mit geräuchertem Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und für ca. 5 Minuten in das Backrohr geben.

In der zwischen Zeit die Bun`s halbieren und in einer Pfanne die Innenseiten mit Butter toasten.

Nach 5 Minuten den Murtaler auf die Pattys geben und das Backrohr für weitere 2 Minuten einschalten.

**Burger bauen:**

Auf den Boden und Deckel der Bun`s BBQ Sauce streichen.

Auf den Bun Boden - Rucola, Patty mit Käse, Tomate, Essiggurken geben  
danach Deckel drauf und genießen.