

# Chili-Cheeseburger

## Zutaten für den Teig:

- 200 ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche Butter (z.B. Kerrygold)
- 500 g Mehl (Typ 550, 405 funktioniert aber auch)
- 1 Ei

zusätzlich:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Wasser
- Sesam

## Zutaten Patties:

- 1,5 kg fettiges Rinderhack
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine Knoblauchzehe

## Zutaten Soße:

- ca. 1,5 Hände frische Habaneros
- ca. 1 Hand milde Chilis
- 20 g Butter
- 1 TL Mehl (gehäuft)
- 125 ml Milch
- 70 g geriebenen Cheddar
- 1/2 TL Chilipulver
- 1-2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Chipotle-Pulver
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung der Buns:

Zuerst gibt man das warme Wasser und die Milch in eine Schüssel, mischt den Zucker unter und bröseln den Hefewürfel hinein. Das Ganze lässt man jetzt 5 Minuten stehen.

Anschließend gibt man die restlichen Zutaten des Teiges hinzu und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig lässt man jetzt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen. Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Man nimmt [TODO: Ich glaube 115-120g waren zu wenig] Gramm Teig pro Bun. Die Teigmenge reicht für etwa 6 Hamburgerbrötchen.

Den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel rollen und diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm [TODO: zu klein, realistischer sind 11-12 cm] Durchmesser pressen. Der Teig ist nach dem Gehen meist sehr klebrig, daher sollte man immer etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch. Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Wichtig: Ei und Milch sollten Zimmertemperatur haben. Sind sie zu kalt, sacken die Buns zusammen.

Und was fehlt jetzt noch für das perfekte Hamburgerbrötchen? Sesam natürlich! Man streut einfach etwas Sesam auf die Buns.

Jetzt schiebt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen und lässt sie etwa 16-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Jetzt noch auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und fertig sind die perfekten Hamburgerbuns!

## **Zubereitung Patties:**

Das Fleisch ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch rein pressen und alles ordentlich vermengen. Anschließend 6 gleich große Kugeln formen. Zuletzt die Kugeln zu dünnen Patties formen. Tipp: Dies geht besonders gut zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie.

Nun die Patties entweder direkt in die Pfanne geben oder für den Grill einfrieren. Das Einfrieren sorgt dafür, dass sie auf dem Grill nicht zerfallen.

## **Zubereitung Soße:**

Zunächst werden die Chilis fein gewürfelt. Hier kann man den Schärfegrad steuern, indem man weniger Habaneros, dafür mehr milde Chilis nimmt oder die Habaneros durch scharfe Jalapeños austauscht. Milde sollte man aber nicht nehmen, da der Käse und auch der Rest der Burger noch abmildern.

In einem kleinen Topf wird zuerst die Butter geschmolzen und unter Rühren mit einem Schneebesen das Mehl angeschwitzt. Dann wird die Milch schlückchenweise eingerührt, so dass sich keine Klümpchen bilden.

Die Mischung wird für fünf Minuten aufgekocht (rühren, rühren, rühren!), der Käse, die Jalapeno-Würfel und die Gewürze kommen hinzu und werden eingerührt. Das Aufkochen der Sauce ist zwingend notwendig, damit der Mehlgeschmack verschwindet.

Auf kleiner Flamme wird die Sauce geköchelt, bis der Käse geschmolzen und die Sauce dickflüssig geworden ist. Anschließend warm servieren.

Will man die Soße lieber kalt, mehr Milch nehmen, da sie beim Erkalten eindickt.

## **Finale:**

Die Buns aufschneiden und auf der Innenseite leicht antoasten. Die untere Hälfte nach Belieben (z.B. mit Salat und Zwiebeln) belegen, das gebratene oder gegrillte Pattie auflegen und dick mit der Sauce bestreichen. Zuletzt den Deckel (die obere Hälfte des Buns) drauf.

Guten Appetit!