

---

## REZEPTE: Zweierlei Burger

----- Zutaten -----

**Für die Burgerbrötchen:**

**250 g mehligkochende Kartoffeln, Salz, 20g frische Hefe, 150 ml lauwarme Milch, 20 g Zucker, 500g Mehl, 2 Eier, 50g weiche Butter, 20 g Sesamsaat;**

**Für die Hackfleischburger:**

**800g Rindfleisch, Meersalz, 2 Römersalatherzen, 3 Tomaten, Cocktailsauce, Öl;**

**Für die Risottoburger:**

**1 Schalotte, 700 ml Gemüsebrühe, 3 EL Olivenöl, 160g Risottoreis, 80ml Weißwein, Salz, Pfeffer, 70g geriebener Parmesan, 3 Tomaten, 7 Eier, Semmelbrösel, Butter;**

---

### Zubereitung

**Kartoffelburgerbrötchen:**

Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser 25 bis 30 Minuten garen, abgießen und ausdampfen lassen, durch eine Presse in eine Schüssel drücken.

Hefe zerkrümeln, mit Milch und Zucker verrühren

Hefemischung, 150 g abgekühlte Kartoffeln, 1 Ei, Butter, 1 TL Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Knetaken 3 Minuten kneten, dabei 3 bis 5 EL Wasser zugeben.

Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Teig auf einem bemehlten Backbrett kurz durchkneten und in 8 bis 10 Stücke teilen.

Brötchen formen und auf Backbleche mit Backpapier setzen, nochmal 40 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

In 20 Minuten goldbraun backen.

### **Hackfleischburger:**

Das Hackfleisch nur leicht salzen, zu Patties formen und auf einem Backblech anfrieren.

Salat putzen und schneiden, Gewürzgurke stifteln, Zwiebel in Ringe schneiden, Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Angefrorene Patties mit Öl bestreichen und goldbraun anrösten.

Aufgeschnittene Brötchen erst mit Salat, dann mit den Patties und den Tomaten belegen.

### **Risottoburger:**

Schalotte fein würfeln, in 2 EL Öl glasig dünsten.

Reis zugeben, 1 Minute andünsten, mit Wein ablöschen, stark einkochen lassen.

Reis mit kochender Brühe knapp bedecken, unter mehrfachem Rühren 20 Minuten garen.

Würzen, 50 g Parmesan untermischen.

Aus der abgekühlten Masse 6 ovale Patties formen und vorsichtig erst in verquirltem Ei, dann in Brösel wenden.

4 EL Öl und Butter erhitzen, Patties darin anrösten.

Spiegeleier bei mittlerer Hitze braten, salzen.

Brötchen mit Patties, Spiegelei, Tomatenscheibe belegen und mit restlichem Parmesan bestreuen.