

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Im alten Schulhaus in Söll wurden Schreibstift und Schulheft gegen Messer und Gabel getauscht. Wo früher die Schulbank gedrückt worden ist, wird heute gespeist. Im „Turnsaal“ wird der Burger mit hausgemachtem Brot serviert.

Tiroler Chili Cheese Burger

Zutaten:

Brot (6 Brötchen):

- 1 kg Mehl
- 200 ml Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Germ
- 20 g Salz
- 45 g Zucker

Patty:

- 1 kg Rinderfaschiertes vom Schossendeckel
- Salz + Pfeffer
- Majoran
- 30 g Semmelbrösel
- 80 g Senf

Chili Cheese Sauce:

- Cheddar
- Jalapenos
- Sambal Oelek
- Weißbier
- Milch
- Sahne
- Salz + Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Brot:

Die Zutaten zusammen mischen, den Teig ungefähr eine halbe Stunde gehen lassen. Dann die Brötchen formen und noch einmal für 20 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Öl und Sesam bestreuen und im Backrohr bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Patty:

Das Fleisch mit den Gewürzen, Senf und Semmelbröseln vermischen und Laibchen formen. In heißem Öl anbraten, knusprigen Speck, Käse und Chili Cheese Sauce darauf legen und unter dem Deckel ziehen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Das faschierte Rindfleisch wird in Form gebracht.

Chili Cheese Sauce:

Alle Zutaten gut vermischen und kalt stellen. Im Schulhaus wird der Chili Cheese Burger mit Nachos und Röstzwiebel angerichtet und mit hausgemachten Pommes serviert.