

LIVE Grillen mit Robert Letz & Homemade Burger Buns

Burger Buns:

250 g Weizenmehl universal
250g Weizenmehl glatt
125ml Wasser
125ml Milch
30g Hefe
15g Zucker
15g Salz
30ml Olivenöl

Aus den Zutaten einen Germteig mischen und danach 30 Minuten in der Wärme gehen lassen. Burger Brötchen formen und noch mal ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Griller auf 200° bringen und ca. 10 Minuten auf einer Alufolie nicht direkt über der Glut, sondern seitlich backen.

2 Burger Patty
8 Pimentos de padron
4 Jungzwiebeln oder Schalotten
4 Thymianzweige
Olivenöl
Salz
2 Chilischoten geschnitten
1 Ochsenherztomate
4 EL Krautsalat optional
2 Radieschen mit Blattgrün
100g Tiroler Bergkäse z.B. Pöhl am Naschmarkt
1 Zitrone
Salz

Die Jungzwiebel oder Schalotten mit dem Thymian, Salz und Olivenöl gut in Alufolie einpacken und für ca. 15 Minuten auf den Griller legen. Die Pimentos ebenfalls grillen, bis sie Farbe haben auf einen Teller geben und salzen.

Die Pattys auf beiden Seiten schön grillen je nach gewünschter Garstufe, medium rare, medium,.....danach vom Griller nehmen und mit Zitronenschale, Thymian, den Chilis, Olivenöl und Salz würzen.

Die Burger zusammenbauen mit den restlichen Zutaten. Die Zwiebel auspacken und halbieren. Die Tomate und die Radieschen in Scheiben schneiden und auch das Blattgrün verwenden. Käse hobeln oder reiben. Krautsalat als Option - wer möchte.