

Ofen-Burger

Zutaten

für einen Burger (24 cm Tortenform):

Füllung:

500g Faschiertes
150g Speckscheiben
8-9 Scheiben Schmelzkäse
1 Zwiebel
80g Essiggurkerl
1 Zehe Knoblauch
4 EL Ketchup
1-2 EL Senf
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL Pfeffer
1 Ei zum Bestreichen
Sesam zum Bestreuen
Öl zum Befetten



Zubereitung:

1. Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (ca. 45 min. rasten lassen)
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden und Essiggurkerl der Länge nach in Scheiben. Knoblauch fein hacken.
3. Speck in einer heißen Pfanne knusprig anbraten und zur Seite geben. Im Bratenrückstand Faschiertes kurz und scharf anbraten, Knoblauch dazugeben und gut durchrühren, das keine größeren Klumpen entstehen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
4. Tortenform mit Trennfett oder Öl befetten. Wenn der Teig gut gegangen ist 2/3 des Teiges rund ausrollen und die Tortenform damit bis über die Hälfte des Randes auskleiden. (ca. 2/3 des Randes). Restlichen Teig zur Seite geben.

Zutaten

Teig:

500g Mehl glatt
1/2 Würfel Germ oder
1 P. Trockengerm
40g Öl
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 Ei
200 g lauwarmes Wasser

Nun die Zutaten der Füllung in die Tortenform schichten, zuerst das Faschierte das wird mit Ketchup und Senf bestrichen und mit Zwiebelstreifen, Essiggurkerlscheiben, knusprigen Speck belegt, zum Schluss mit Käsescheiben bedeckt.

Restlichen Teig wieder rund ausrollen und auf die Füllung legen. Den Teig vom Rand gut mit den Teigdeckel verbinden (eventuell mit Teigkarte andrücken).

5. Fertigen Burger mit verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 190 C° Heissluft 30-35 Minuten backen.