

Burger im Tigerfell bzw. im Tigerbrötchen « lamiacucina



Des Tigers Fell. Ohne Fell keine Tigerbrötchen. Ohne Tigerbrötchen keine Tigerburger



Zutaten

Brötchen, für die Biga:

50 g Manitobamehl
25-30 g Wasser
1 g Frischhefe

Brötchen, Hauptteig:

die Biga

500 g Weismehl
240-250 g Wasser
12 g Frischhefe
40 g Butter, weich
10 g Malzzucker (statt 25 g Kristallzucker)
10 g Salz

für das Tigerfell:

60 g Reismehl
60 g Wasser
3 g Frischhefe
3 g Olivenöl
3 g Zucker
1 g Salz

für 8 Kalbsgemüseburger:

500 g Kalbshackfleisch
100 g Gemüsebrunoise (Karotte, Peterliwurzel, Lauch, Stangensellerie)
1 kleine Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
2-3 Elf. Panierbrösel, selbstgemacht
1 Ei
3 Elf. gemischte Kräuter (Sellerie, Petersilie, Ros-

Ebensogut könnte man vom Schaf im Wolfspelz sprechen. Da das Schaf aber ein Kalb und der Wolf ein Tiger war, belasse ich es bei dem gewählten Namen. Burger will der Uwe, ausgerechnet von mir, der ich kaum Burger esse. Machen wir aus der Not eine Tugend: die geliebten Gemüsehacktätschli der Frau L. sind meine Burger-patties, die Brötchen backe ich mir nach einem italienischen Rezept aus dem Blog *fragole e limone* ([Pane tigrato](#)) selbst. Salat und dergleichen Unfug, die dem Burger den üblichen, gesunden Anstrich geben sollen, lasse ich weg. Tiger essen auch keinen. In meinem Kalbs-Burger ist genug Gemüse. Einzig ein Tomaten-Zwiebel-Ketchup gibts dazu. Wenn drei gute Dinge zueinander kommen, kann nichts Schlechtes daraus entstehen. Mein Beitrag zum Blogevent Burger Battle, betreut von [uwe](#). Kampf? Ohne mich, bin friedliebend. Übrigens: die Brötchen sind gut. Knusprig. Geschmackvoll. Nichts von dem amerikanischen Wattedegummizeug. Könnte man auch alleine essen.

Burger im Tigerfell bzw. im Tigerbrötchen « lamiacucina

marin, Thymian)

1 Tlf. Herbes de Provence

Salz, Piment d'Espelette, Korianderkörner, Pfeffer

1/2 abgeriebene Zitronenschale

3 cm Dijonsenf

Butter

Olivenöl

für das Tomaten-Zwiebel-Ketchup:

300 ml Tomaten passata

1 rote Tropea Zwiebel in feinen Streifen

2 Elf. Olivenöl

2 Peperoncino, entkernt, kleingewürfelt

2 Elf. brauner Zucker

Abrieb einer halben Bioorange

20-30 ml Balsamicoessig

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Piment

Zubereitung

für die Brötchen:

(1) für die Biga die Hefe im Wasser suspendieren, dann mit dem Mehl zu einem festen Teig verrühren. Bedeckt während ca. 20 h bei Raumtemperatur stehen lassen.

(2) Die Hefe im Wasser des Hauptteiges suspendieren und mit der Biga vom Vortag homogen verrühren.

(3) Alle Zutaten, ausser dem Salz, auf niedriger Stufe 5 Minuten kneten. Salz zugeben und weitere 6 Minuten auf Stufe 2 kneten. Der Teig sollte weich und seidig, aber nicht klebrig sein.

(4) Mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Teig zweimal falten und erneut 30 Minuten gehen lassen.

(5) Teig in 8 gleich schwere Portionen teilen und zu Kugeln runden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, zudecken und bei ca. 25°C während 1.5 h Stunden aufgehen lassen.

(6) Die Zutaten für das Tigerfell zu einer Paste zusammenschütten und zugedeckt 1.5 Stunden stehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 220°C (U/O-Hitze) samt gusseisernem Töpfchen vorheizen.



Aufstreichen der Tigerfellpaste

(7) Die Tigerfellpaste mit einem Pinsel auf die Brötchen verstreichen, und ab in den Ofen (Mitte). Das Töpfchen mit 50 ml kochendem Wasser befüllen.
(8) Nach 20 Minuten eine Holzkelle in die Tür klemmen, damit der Dampf weg kann. Weitere 5-10 Minuten fertigbacken. Am Schluss hab ich noch kurz den Grill laufen lassen, damit das Leopardenumser schön braun wird.



das gesunde Gemüse in Kleinstwürfeln

für die Kalbsgemüseburger:

(9) Gemüse zu Brunoise schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.

(10) In 1 Tlf. Butter zuerst die Schalotte und den Kno-

Burger im Tigerfell bzw. im Tigerbrötchen « lamiacucina

blau hellgelb dünsten, die Gemüsebrunoise zugeben und 5-10 Minuten auf kleinem Feuer dünsten, bis das Gemüse keinen Saft mehr abgibt und gut duftet. Abkühlen lassen.

(11) Das Hackfleisch mit der Gemüsebrunoise, den Bröseln und dem Ei mit einem übergezogenen Plastic-handschuh mischen, gut würzen. Ggf. mit Brotbröseln andicken, falls der Teig zu klebrig ist. Mehl nur im Bedarfsfall.

(12) Mit nassen Händen aus der Masse 8 (L.: 5) flache Hacksteaks formen. Fünf hatten in einer Pfanne Platz.

(13) In heissem Olivenöl beidseitig bei niedriger Hitze langsam anbraten, insgesamt etwa 30 Minuten. Klar waren die viel zu dick. Ich musste sie quer durchschneiden.



©www.lamiacucina.wordpress.com
zu dicke Hacksteaks vor dem Braten



©www.lamiacucina.wordpress.com

Der fertige Burger im Tigerfell

Gerne hätte ich die Burger in Tigerfinkli serviert. Das sind Schweizer [Hausschuhe mit Tigermuster](#) und roten Pompons. Darin hatte ich mich als Kind immer so geborgen und stark gefühlt. Hab eben entdeckt, dass es die Finkli auch in meiner aktuellen Schuhgrösse gibt. Die würden so gut zu meinen Burgern passen. Soll ich ? Hmm... Ich kämpfe mit mir. Also doch Kampf.

für das Tomaten-Zwiebel-Ketchup:

(14) Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelstreifen darin unter Rühren glasig dünsten. Peperoncinowürfel und Zucker dazugeben. Den Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit der Tomatenpassata und Essig ablöschen, und unter häufigem Rühren offen gut einkochen. Orangenabrieb zugeben. Nicht mixen.

(15) Die Sauce salzen und mit Pfeffer und Piment abschmecken, dann kalt werden lassen.

Burger im Tigerfell bzw. im Tigerbrötchen « lamiacucina



getigeter Leopard (wiki)

Gefällt mir:

Sei der Erste, dem dieser post gefällt.