



Beef-Burger mit Spiegelei und selbstgemachten Brioche-Buns

Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	15 g
Milch	115 ml
Zucker	35 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Eier	5 St.
Butter	50 g
Eigelb	1 St.
Haferflocken, kernig	1 EL
Mayonnaise	6 EL
Ketchup	3 EL
Senf	1 EL
Romana Salat	0.5 St.
Romatomaten	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Öl	4 EL
Hamburger Patties vom Rind	4 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

1. Hefe in 100 ml lauwarmen Milch auflösen. 1 EL vom Zucker und 2 EL vom Mehl hinzufügen, zu einem Vorteig verrühren und ca. 15 Min. zugedeckt ruhen lassen. Das restliche Mehl, restlichen Zucker, Salz, 1 Ei und die weiche Butter in die Rührschüssel geben. Den Vorteig hinzufügen und alles ca. 8–10 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Teig kurz durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und leicht flach drücken. Die Buns zugedeckt für ca. 45 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und restliche Milch verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Die Buns auf der mittleren Schiene ca. 20–25 Min. goldbraun backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Burgersauce inzwischen Mayonnaise, Ketchup, Senf in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Salat abspülen, trocken tupfen und in Stücke zupfen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und beiseitestellen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Rinder-Patties bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten je 3–4 Min. braten. In einer zweiten Pfanne wieder 2 EL Öl erhitzen. Die Eier in die Pfanne aufschlagen und bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Brioche-Buns waagrecht halbieren. Optional die Schnittflächen in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Die untere Bun-Hälfte mit der Burgersauce bestreichen. Darauf nacheinander Salat, Tomatenscheiben, wieder Burgersauce, das Rinder-Patty, Spiegelei und Zwiebelringe schichten. Den Deckel des Brioche-Buns darauflegen und den Burger sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Dazu passen klassische oder [Süßkartoffel-Pommes](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1318 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	61 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	88 g