



Der Max-Burger

mit Fleisch vom Tiroler Almoachsen,
karamellisierten Zwiebeln und
Räuchersauce

REZEPT (für 5 Portionen)

BURGER BROT

| | |
|--------|-------------------------------|
| 500 g | Tiroler Weizenvollkornmehl |
| 325 ml | Wasser |
| 25 g | Hefe |
| 11 g | Salz |
| | Sesam zum Bestreuen |

- 1) Alle trockenen Zutaten vermengen
- 2) Wasser und Hefe zugeben und ca. 7 Min. auf langsamer Stufe mischen und ca. 2 Min. auf schneller Stufe
- 3) Teig zugedeckt 15-20 Minuten ruhen lassen
- 4) Teig in fünf Portionen teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt mind. 30-45 Minuten gehen lassen
- 5) Optional die Oberfläche leicht anfeuchten und mit Sesam bestreuen
- 6) Bei 220°C ca. 12-15 Minuten backen, während des Backens eine kleine Schüssel mit Wasser in den Ofen geben

In Kooperation mit:

Der Bäcker
Ruetz

LAIBCHEN

- 400 g Faschiertes vom
Tiroler Almochsen
Thymian, Majoran,
Rosmarin, Kerbel,
Maggikraut
- 1 Schalotte
- 1 TL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer
- 50 g geriebener Bergkäse
- 1) Schalotte fein schneiden
 - 2) Kräuter fein hacken
 - 3) Faschiertes mit Schalotte,
Kräutern, Käse und Senf
vermischen und würzen
 - 4) Fünf Laibchen formen und
in der Pfanne anbraten

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL

- 100 g Zwiebeln
- 60 g Zucker
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Balsamico Essig
Salz, Pfeffer
- 1) Zwiebel in feine Ringe
schneiden
 - 2) Zucker hellbraun karamelli-
sieren
 - 3) Zwiebel dazu geben und
mit Rotwein ablöschen
 - 4) Mit Balsamico Essig verfei-
nern und abschmecken

RÄUCHERSAUCE

- 200 g Smoked Chili-Sauce
- 1 Stk. Chili
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
Salz, Zucker
- 1) Chili und Kräuter fein hacken
 - 2) Mit der Sauce vermengen
und abschmecken

GARNITUR

- Tiroler Schafskäse
Tomatenscheibe

Mahlzeit!