

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 18.09.2023

Cheeseburger-Muffins mit Gurken

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl, Type 405
125 ml Wasser, lauwarm, ca.
20 g Hefe, frisch
3 EL Rapsöl, ca.
etwas Salz
etwas Zucker

Für die Füllung

1 Zwiebel, rot
3 EL Rapsöl
300 g Hackfleisch vom Rind
oder gemischt
2 EL Tomatenmark
150 g Tomaten, passiert
1 EL Senf
2 EL Balsamessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
1 TL Thymianblättchen
0,5 Bund Schnittlauch

Für den Belag

6 Scheiben Cheddar-Käse
0,5 Bund Schnittlauch

Für die Gurken

1 Salatgurke
1 TL Salz
50 g Zucker
50 ml Weißweinessig oder Balsamessig, hell
0,5 TL Senfsaat
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner, schwarz

Außerdem

einige Sesamsamen
einige Röstzwiebeln, gekauft oder selbstgemacht, siehe Tipp

Zubereitung

1. **Die Gurken** schälen (nach Belieben) und in sehr dünne Scheiben, ca. 1-2 mm, hobeln. Mit Salz mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen
2. Zucker, Essig, Senfsaat, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Topf geben, etwa 5 Minuten kochen und etwas abkühlen lassen.
3. Gurken abgießen, kurz abbrausen und in eine Schale geben. Mit dem Würzsud bedecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen (am besten am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen).



4. **Für den Teig** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser, Hefe und etwas Zucker verrühren. Mit dem Öl zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
5. **Für die Füllung** Zwiebel abziehen und fein würfeln.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Hackfleisch zugeben und alles so lange braten, bis das Hackfleisch krümelig und die entstandene Flüssigkeit fast verdampft ist.
7. Tomatenmark, passierte Tomaten, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian unterrühren und weitere ca. 5-7 Minuten schmoren.
8. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren.
9. Die Hackmasse nochmal abschmecken und abkühlen lassen.
10. **Inzwischen eine Muffinform** mit 12 Mulden einfetten und mit Sesamsamen ausstreuen. Den Teig nochmals durchkneten und in 12 Portionen teilen. Teigportionen zu runden Talern (Durchmesser ca. 10 cm) ausrollen.
11. Teigtaler in die Muffinform geben und etwas andrücken. Die Hackfleischmasse darauf verteilen (falls etwas übrig bleibt, die Hackmasse z. B. mit Nudeln genießen).
12. Muffins im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 15 Minuten backen. Käsescheiben vierteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
13. Muffins aus dem Ofen nehmen, mit den Käsescheibchen belegen und weitere ca. 2-3 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
14. Muffins aus der Form lösen. Gurken erneut abschmecken. Gurken aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen.
15. Muffins mit Schnittlauch bestreuen Mit den Gurken und Röstzwiebeln und servieren.

Tipp: Röstzwiebeln selbst zubereiten ist ganz einfach: 2-3 Zwiebeln abziehen und in Würfel oder dünne Spalten schneiden. 200 ml Rapsöl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.