

Burger: (ca. 10 Stück)

Menge:	Zutaten:	Technik:
	Salatblätter	waschen, gut abtropfen lassen.
2	Tomaten	waschen, in Scheiben schneiden.
4	Essiggurken	in Scheiben schneiden.
1	Zwiebel	in Ringe schneiden.
800 g	Hackfleisch	mit
5 EL	Semmelbrösel	und
1	Ei	und
	Grillgewürz, Salz, Pfeffer	gut vermischen, mit den Händen gut durchkneten, in gleich große Kugeln teilen, flachdrücken. In einer beschichteten Pfanne in
3 EL	Öl	beidseitig braten (von jeder Seite ca. 4 Minuten)
	Sesambrötchen	im Backrohr kurz toasten – oder mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne kurz anrösten
		Sesamböden belegen und
	Ketchup	darauf verteilen. Brotdeckel aufsetzen und servieren.

selbstgemachte Sesambrötchen:

Menge:	Zutaten:	Technik:
500 g	Mehl glatt	Brotteig herstellen: alle Zutaten miteinander in einer Schüssel mischen (Hefe zerbröseln) und in der Küchenmaschine 5 Min. kneten. Teig auf ein Brett geben und zu einem glatten Teig kneten; Teig zugedeckt an einem warmen Ort doppelt so hoch gehen lassen; 14 Kugeln formen (= Kugeln schleifen); - nochmals 10 Min. gehen lassen - Laibchen formen, mit bestreuen und mit bestreuen – bei 210° (Heißluft) backen.
10g	Salz	
20 g	Hefe	
1 TL	Zucker	
2 EL	Olivöl	
300ml	Wasser	
	Wasser	
	Sesam	