



Ofen-Burger

Zutaten

für 6 Personen

Teig

150 g Wasser, lauwarm

15 g Hefe, frisch

1/2 TL Zucker

375 g Mehl

1,5 TL Salz

25 g Olivenöl

1 Ei

Belag

2 rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

20 g Olivenöl

500 g Rinderhack

1 TL Salz

2 Prisen schwarzer Pfeffer

1 TL Paprika, rosenscharf

2-3 EL Ketchup

1-2 EL Senf

250 g Sauerkraut (abgetropft)

1 Apfel

6 Scheiben Bergkäse

1 Ei, verquirlt

20 g Schwarzkümmel
oder Sesam

Nützliches Zubehör

Ofenhexe
Teigroller



Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig in eine mittelgroße Schüssel geben, zu einem glatten Teig kneten (2 Min./kneten) und abgedeckt an einem warmen Ort ca 45 Min. gehen lassen.
2. Den Knoblauch und eine der Zwiebeln fein hacken (5 Sek./St. 5) und mit dem Öl anschwitzen (3 Min./120 °C./St. 2). Dann das Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben und alles gut vermischen (20 Sek./Linkslauf/St. 2).
3. Die zweite Zwiebel und den Apfel in dünne Scheiben hobeln oder schneiden
4. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2/3 des Teiges in der Ofenhexe ausrollen und dabei einen Rand von 2-2,5 cm hochziehen.
5. Die Hackfleischmischung auf dem Teigboden verteilen und Ketchup und Senf darüber streichen. Dann das gut abgetropfte Sauerkraut, die Apfelscheiben und die Zwiebelringe darauf verteilen. Alles mit Bergkäse belegen.
6. Auf einer bemehlten Teigunterlage den restlichen Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 33x23 cm), über die Füllung legen, die Teigränder gut andrücken, mit verquirltem Ei bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel darüber streuen.
7. Ofenburger 25 bis 30 Minuten auf der untersten Schiene backen. In 6 Stücke schneiden und heiß servieren. Dazu passen Ofenkartoffeln.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>