



„Red Beet Burger“

Auf Rote Beete Bun : Tussi – Patty mit Schafskäse - Honig & Thymian

Frische Zutaten:	
Für 1 Kg:	
1 kg	Schweinehackfleisch oder Rinderhackfleisch (ca. 25 % Fett)
200 g	Schafskäse
100 g	Rote Beete (frisch gekocht oder vorgegart)*
20 ml	Rote Beete Saft oder Püree **
10 ml	Weißwein (halbtrocken)
2 EL	Honig
25 g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung

*Für ein Optimales Farbergebnis – frische Beete kochen, schälen, erkalten lassen & verwenden

**Frisches Rote Beete Püree lässt die Tussi Bratwurst richtig pink werden

Zubereitung:

1. **Vorbereitung:** Rote Beete ins Salzwasser schmeißen & weich kochen / kalt abblanchieren & schälen
2. „Tussi-Zauber“ Gewürzmischung abwiegen & im **Weißwein aufquellen** lassen (ca. 30 Minuten)
3. Die halbe Menge der **Roten Beete fein würfeln**
4. Danach das Gewürz & Rote Beete Würfel mit dem Schweine- oder Rinderhackfleisch **gut durchmischen**
5. Unter die Hackmasse den **Schafskäse unterkrümeln** (bzw. grob zerkleinern)
6. Restliche Rote Beete und Honig pürieren (gibt noch mal eine richtig tolle Farbe) & untermischen.
7. Danach die pinke Fleisch Masse portionieren zu Patties. **1 Patty sollte ca. 150 Gramm haben.**
8. Grill oder Pfanne vorheizen zu mindestens 250 °C, (bei Pfanne z.B. Rapsöl oder Kokosfett verwenden → **verbrennt nicht**)
9. Die Patties **2-3 Minuten von jeder Seite anbraten**, FERTIG!
10. Nun geht es ans Burger Bauen!



Zutaten für die Burger „Bun“ Brötchen:

1 Pck.	Trockenhefe
2 EL	Rohrzucker
75 ml	Wasser, lauwarmes
375 g	Mehl, z.B. helles Dinkelmehl oder Zopfmehl
1 TL	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung
100 ml	Pflanzendrink, z.B. Soja- oder Mandelmilch
75 ml	Rote-Bete gekocht, püriert & passiert (für eine tolle Farbe)
2 EL	Rapsöl
2	Eigelb
2 EL	Pflanzendrink, z.B. Soja- oder Mandelmilch
1 EL	Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Hefe mit dem Rohrzucker in das lauwarme Wasser geben, verrühren, etwas vom Mehl darüberstäuben und die Hefemischung für ca. 5 Minuten stehen lassen.
2. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben und mit dem „Tussi Zauber“ mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Den Pflanzendrink, Rote Bete-Saft (aus frischem Püree), das Rapsöl und die Hefemischung in die Mulde gießen.
3. Alle Zutaten mit dem Knetaufsatz der Küchenmaschine oder von Hand in ca. 5 bis 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort auf die doppelte Menge aufgehen lassen (ca. 1 - 1,5 Stunde).
5. Den Teig aus der Schüssel lösen und auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.
6. Teig abwiegen und mit der Teigkarte in 8 gleiche Portionen (ca. 82 g) aufteilen.
7. Die Teigportionen zu runden Kugeln formen und mit genügend Abstand voneinander auf das mit Backpapier ausgelegte und leicht bemehlte Backblech setzen.
8. Zugedeckt auf dem Backblech nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Die Brötchen vor dem Backen mit etwas Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Sesamsamen bestreuen.
11. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 - 20 Minuten backen.

TUSSI BUN – READY!



Nadine's Tipp:

- **Buns aufschneiden & mit Butter bestreichen, dann goldgelb anrösten**
- **Buns oben & unten mit Feigensenf (jede andere Sauce auch möglich) bestreichen**
- **Unterseite der Brötchen mit Feldsalat belegen**
- **Fleischpatties darauf legen & 1 Scheibe Cheddar Käse darauf legen**
- **Danach belegen mit Tomaten, Rote Zwiebeln, Gurke ...usw (unendliche Möglichkeiten)**
- **Bun Deckel wieder oben drauf!**
- **Einen Spieß gibt dem ganzen Burger halt**
- **Fertig ist der RED BEET BURGER**