

Burger mit Rindersteak und Mango-Chili-Soße

Zutaten für 4 Personen:

12 g frische Hefe
 10 g Zucker
 25 g Butter
 125 ml Milch
 Salz
 300 g + 2 EL Mehl
 1 Ei (Größe M)
 1 Mango
 1 rote Chilischote
 3 EL Srirachasoße (Asia-Chili-Soße)
 1 EL Doppelrahm-Frischkäse
 1 Eigelb (Größe M)
 2 EL Schlagsahne
 je 1 EL heller und schwarzer Sesam
 1 TL Edelsüß-Paprika
 1 Gemüsezwiebel
 4 EL BUTARIS Butterschmalz
 2 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
 Pfeffer
 50 g gemischte Blattsalate (oder Baby-Leaf-Salatmischung)
 Mehl für die Arbeitsfläche
 Backpapier



Zubereitung:

1. Für die Brötchen Hefe und Zucker flüssig rühren. Butter und Milch erwärmen. 60 ml Wasser zugießen und lauwarm abkühlen lassen. 1/2 TL Salz, 300 g Mehl und Ei in eine Schüssel geben. Milchmischung und Hefemischung zugeben, sofort mit den Knethaken des Handrührgerätes 6–8 Minuten verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen. Hälfte Fruchtfleisch würfeln. Übriges Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und kaltstellen. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und hacken. Srirachasoße, Mangowürfel und Frischkäse in einem hohen Gefäß pürieren. Mango-Chili-Soße kaltstellen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig 4 runde Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Eigelb und Sahne verquirlen. Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Inzwischen 2 EL Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in der Mehl-Mischung wenden. 3 EL Butterschmalz in einer



Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin portionsweise unter Wenden ca. 3 Minuten knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Steaks trocken tupfen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen. Salat waschen und trocken schütteln. Steaks aufschneiden. Brötchen halbieren. Untere Brötchenhälften mit der Chili-Mango-Soße bestreichen. Salat, Mangoscheiben, Steaksscheiben und Zwiebelringe darauf verteilen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen. Burger anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 ¼ Std.

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	43 g
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	44 g
Brennwert	880 kcal / 3690 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS