

# Mini Burger

## Für die Brötchen

- 340 g Mehl
- 1 Esslöffel Trockenhefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 25 g Butter
- 90 ml Milch
- 70 ml Wasser
- 2 Stück Eigelb
- 2 Esslöffel Sesam

## Für den Belag

- 400 g Hackfleisch vom Rind
- etwas Salz / Pfeffer
- 4 Stück Kirschtomaten in Scheiben
- 4 Scheiben Bergkäse
- 1 Stück Rote Zwiebel in Ringen

## Für die Sauce

- 250 g Mayonnaise
- 2 Esslöffel Ketchup
- 2 Teelöffel Senf
- 2 Teelöffel Cornichons
- ½ Stück Zitrone

Für die Brötchen aus Mehl, Hefe, Zucker und Milch einen Vorteig herstellen. Anschließend den Vorteig mit den übrigen Zutaten gut verkneten, abgedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln auf ein bemehltes Blech setzen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Sesam verzieren. Anschließend mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort nochmals aufgehen lassen und dann bei 180° Celsius für ca. 12-15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Für den Belag das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu mehreren Plätzchen formen. Anschließend mit etwas Butter oder Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne grillen.

Für die Sauce die Cornichons klein schneiden und mit Mayonnaise, Ketchup und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

**Anrichten:** Die Burger Brötchen aufschneiden, die unteren Hälften mit der Sauce bestreichen und mit den Zwiebelringen belegen. Anschließend die Fleischplätzchen auf die untere Brötchenhälfte legen und nach Belieben mit Käse und Kirschtomaten garnieren.