

„Fetzenfleisch“ Burger

Zutaten für 4 Personen

Fetzenfleisch

0,75-1 kg Schopf oder
Karree im Ganzen
70 ml Öl
15 g Salz
5 g Paprikapulver
1 EL Thymian
1 TL Rosmarin
1 EL Honig
1 Knoblauchzehe
Chili nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack
ca. 1/4 - 1/2 l Wasser
ev. 1 Zwiebel

Laugenweckerl

500 g Weizenmehl
glatt
1 EL Salz
1 EL Zucker
30 g Germ
3 EL zerlassenes
Schmalz (oder Butter)
250 ml Milch/Wasser
Gemisch
1 l Wasser
2 EL Natron
grobes Salz

Schnelle Sauce

4 EL Sauerrahm
4 EL Ketchup
Curry nach Geschmack

Zum Vollenden

Gemüse der Saison

Zubereitung

Fetzenfleisch

- Öl mit den Geschmackszutaten vermengen und gut durchrühren.
- Das Fleisch (am besten bereits am Vortag) mit ca. 3/4 der Kräutermarinade gut einreiben.
- Den Braten ins Rohr geben und bei ca. 90°C (Heißluft) 3-3,5 Stunden garen. Immer wieder mit Wasser übergießen.
- Danach feine "Fetzen" vom Fleisch runter schneiden (so ähnlich wie Kebap), nochmals in die Pfanne legen und die restliche Kräutermarinade darauf verteilen. Wer mag kann auch noch fein geschnittene Zwiebelscheiben darauf verteilen. Mit Wasser aufgießen, so dass das Fleisch zu 3/4 mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- Wieder ins Backrohr geben und bei 180°C nochmals 30-45 Minuten braten.

Laugenweckerl

- Mehl in eine Rührschüssel geben, Salz, Zucker und Germ hinzufügen und kurz durchrühren.
- Dann die restlichen Zutaten dazu geben und gut durchkneten.
- Zugedeckt ca. eine halbe Stunde rasten lassen.
- Aus dem Teig 100 g schwere Stücke auswiegen, rund schleifen und kurz rasten lassen.
- Ein Liter Wasser zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und 2 EL Natron dazugeben (Vorsicht sprudelt stark).
- Die Weckerl für 20-30 Sekunden in das kochend heiße Natronwasser tauchen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Mit der Schere oder Messer ein Kreuz in die Mitte des Weckerls schneiden und mit grobem Salz bestreuen.
- Kurz rasten lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Sauce

- Ketchup mit Sauerrahm und Curry gut vermengen.

Burger fertig stellen

- Ein Weckerl halbieren, mit Sauce bestreichen, mit Fetzenfleisch belegen und mit Gemüse der Saison vollenden.