

Weil der galoppierende Burger-Wahn langsam in Normalität umschlägt und die ersten Hipster-Burger-Brater wieder dicht machen, trauen auch wir uns zu, mal auf den Ham- und Cheeseburger zu sprechen zu kommen. Über das, was unter Experten „Patty“ heißt, also den Hackfleischklops, wollen wir gar nicht reden; der sollte aus reinem Rinderhack bestehen, das lediglich mit Salz gewürzt und sehr lange mit den Händen durchgeknetet wird (Ich gebe einen winzigen Schuss Worcester-Sauce mit hinein). Was drunter, drüber und drauf kommt, ist eigentlich egal – nur Käse sollte es beim Cheeseburger sein. Aber wenn du dir schon die Mühe machst, eigene Burger zu verfertigen, dann greif doch bitte nicht zu diesen fertigen Weichbrötchen aus der Plastiktüte! Sondern back deine Buns gefälligst selbst!

Ein Mitschüler kehrte, es wird so um 1964 herum gewesen sein, von einem Aufenthalt als Austauschschüler in Kalifornien zurück und hielt einen Dia-Vortrag in der Aula. Dabei kam er auch auf die damals bei uns noch völlig unbekannten Hamburger-Sandwiches zu sprechen. Und weil ihn diese Speise wohl sehr fasziniert hatte, ließ er sich lang und breit darüber aus. Gelächter gab's, als er erklärte, man stecke die Frikadelle in ein Mürbchen, das dann sogar noch mit Puderzucker verziert würde. Aber, so war das damals Mode. Tatsächlich gehört der/die/das Patty in ein/en „Bun“, was am ehesten tatsächlich unserem Mürbchen entspricht – oder, um es bäckergemeisterlich korrekt zu formulieren, einer französische Brioche. Dabei handelt es sich um ein Hefengebäck, das durch reichlich Fett und Eier herrlich weich und wundervoll fluffig wird. Man könnte also Buns auf Brioche-Art bauen und für Hamburger verwenden. Man kann sie aber auch etwas schlanker backen. Und darum geht's im folgenden Rezept:

Die Zutaten (für 6 Buns):

Teig

500 g Mehl Type 550

1/2 Würfel Backhefe

50 ml Wasser

100 ml Milch

150 g Butter

2 Eier

25 g brauner Rohrzucker

Salz

Anstrich

1 Eigelb
1 EL Milch
1 EL Wasser
Sesamkörner, Schwarzkümmel

Die Zubereitung:

ALLE Zutaten müssen mindestens Zimmertemperatur haben, Wasser und Milch sollten lauwarm sein, die Butter knetweich. Du bröselst die Hefe in ein Schälchen mit der Milch-Wasser-Mischung und rührst den Zucker ein bis es eine gleichmäßige Suppe gibt. Das Mehl – es MUSS Typ 550 sein, mit „normalem“ 405er geht es nicht – siebst du in die Rührschüssel. Würz es mit Salz – 5 g sollten es mindestens sein, sonst schmecken die Buns laff. Verschlag die beiden Eier und stell sie beiseite. Gieß die Hefebrühe ins Mehl und verrühre – entweder mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine. Hat es Teigformat, rühr die verschlagenen Eier hinein. Sind auch die gut untergearbeitet, knetest du die weiche Butter Würfel für Würfel in den Brioche-Teig. TIPP: Halte die Knetzeit so gering wie möglich – die Hefe mag es nicht, zu lange rumgeschubst zu werden. Am Ende wird aber ein homogener, glänzender Teigklumpen entstanden sein.

Nun gibt es zwei unterschiedliche Wege, den Teig gehen zu lassen. Die klassische Methode besagt, dass Schüssel samt Teig abgedeckt für etwa eine Stunde an einem „warmen Ort“ abgestellt werden soll. Modern und insgesamt erfolgreicher ist es, die Schüssel mit dem Teig dicht mit Klarsichtfolie zu verschließen und über Nacht im Kühlschrank aufzubewahren. Dabei hat die Hefe Zeit, sich ganz langsam ans Werk zu machen, ausreichend Gasblasen zu erzeugen, ohne vorzeitig zu sterben. Der klassisch warme Ort sollte übrigens mindestens 22, eher 24 Grad haben, aber nicht über 28 Grad warm sein – so eine Stelle finde erstmal... Richtig gegangen ist der Teig, wenn er sich dabei im Volumen etwa verdoppelt hat. Ist er überhaupt nicht aufgegangen, hat was mit der Hefe nicht gestimmt, und du kannst den Klumpen wegwerfen. Hat er sich bei der kalten Methode mehr als verdoppelt, ist das nicht schlimm. Ob der Teig gut genug gegangen ist, kannst du mit der Fingerprobe feststellen: Drückst du sanft in den Klumpen, fühlt sich das weich und feucht an – der Abdruck wird aber nach wenigen Sekunden wieder verschwunden sein.

WICHTIG: Den gegangenen Teig darfst du nicht mehr kneten! Am besten holst du ihn mit einer Teigkarte aus der Schüssel und legst ihn auf einer leicht bemehlten Fläche ab. Er wird

ein wenig auseinanderlaufen, und nun solltest du ihn einmal anheben, umdrehen und aus geringer Höhe (Mehlstaub!) auf die Fläche fallenlassen. Das reicht. Dann teilst du den Fladen mit der Teigkarte in 6 gleich große Stücke. Dreh die einzelnen Portionen ohne Druck zwischen den Handflächen zu Kugeln, die du auf Backpapier oder Backmatte auf dem Blech ablegst. Drück jede Kugel ein wenig flach. Deck das Ganze mit einem Küchenhandtuch ab und lass die Buns noch einmal gut 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen – sie werden dabei nur noch sehr wenig an Volumen zulegen.

Derweil heizt du das Rohr auf 200° Unter-/Oberhitze auf. Das ist am besten, aber es geht auch 180° Umluft. Verschlag das Eigelb mit der Milch und dem Wasser und pinsele die Buns vor dem finalen Gang in den Ofen damit. Bestreu sie in diesem Zustand mit Sesamkörnern und – wenn du magst – mit ein bisschen Schwarzkümmel. Nun brauchen die Burger-Mürbchen im Ofen zwischen 15,16 und 25 Minuten bis ihre Oberfläche goldbraun und sie innen gar sind. Übrigens: Liegen die Dinger zu lange rum bevor sie zu Burgern werden, wird die Kruste hart und das Innere strohig. Optimal ist es, sie zu verwenden, wenn sie außen noch so eben handwarm sind. Lagern für später kannst du sie in Frischhaltebeuteln; da bleiben sie weich.