



Hamburger sajttal és grillezett káposztával

🕒 90–100 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A pogácsákhoz

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 450 g | Darált marhahús |
| 50 g | Kockára vágott grillezett sajt |
| 3 csepp | Tabasco |
| 2 ek. | ♦ Klasszikus hamburger fűszerkeverék |
| 1 csipet | ♦ Fokhagymasó |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | ♦ Tarkabors, egész |

A zsömlékhez

| | |
|---------|---------------------------|
| 300 ml | Meleg tej |
| 2 | Tojás |
| 0.5 db | Friss élesztő |
| 45 g | Olvasztott vaj |
| 1 ek. | Cukor |
| 500 g | Liszt |
| 2 ek. | Víz |
| 12 g | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 0.5 tk. | ♦ Rozmaring, őrölt |

A káposztához

| | |
|--------|-------------------------------|
| 0.5 db | Közepes méretű fejes káposzta |
| 2 tk. | Kristálycukor |
| 4 ek. | Pecsenyesaft |
| 1 ek. | ♦ Kömény, egész |
| 3 tk. | ♦ Tengeri só, durva szemű |

- 1 A zsömlékhez kézzel vagy robotgép segítségével gyúrjuk sima tésztává a hozzávalókat. Takarjuk le a tésztát, és hagyjuk kelni meleg helyen egy óra hosszúra.
- 2 Tegyük a tésztát lisztezett gyúródeszkára, és gyúrjuk át újra, azután osszuk 110 g-os adagokra. Formázzunk a tésztaadagokból zsömléket, helyezzük őket egy sütőpapírral bélelt sütőlapra, és hagyjuk pihenni még 15 percig.
- 3 Kenjük be a zsömléket egy felvert tojással, és helyezzük őket egy sütőlapon a 190 °C-os grillsütőbe indirekt hő fölé 20 percig, amíg aranybarnára sülnek.
- 4 Azért, hogy puhák maradjanak, takarjuk le a zsömléket konyharuhával, és hagyjuk őket hűlni 15 percig.
- 5 Közben vágjuk négy részre a káposztát. A torzsát ne vegyük ki, mert ez fogja a darabokat összetartani.
- 6 Helyezzük a káposztaszleteket a forró grillező lapra, és mindkét oldalukon pirítsuk meg. Fektessük a darabokat egy tepsibe.
- 7 Keverjük össze a sót és a cukrot, és ízesítsük vele a káposztát. Grillezzük 200 °C-on, indirekt hő felett 15 percig.
- 8 Öntsük a káposztára a pecsenyesaftot, szórjuk meg köménymaggal, majd grillezzük további 20 percig.
- 9 Közben egy tálban keverjük össze a húspogácsák hozzávalóit, és kézzel dolgozzuk össze tömör masszává. Rövid ideig hagyjuk pihenni, és fűszerezzük ízlés szerint.
- 10 Osszuk négy részre a masszát, és formáljunk belőle húspogácsákat. Tegyük a húspogácsákat direkt hő fölé, és mindkét oldalukon pirítsuk meg őket, oldalanként 60 másodpercig. Ezután helyezzük át őket indirekt hő fölé, és grillezzük a kívánt átsütési fokozatnak megfelelő ideig. Ezután állítsuk össze a hamburgereket.

TIPP: Pakold meg zamatos paradicsommal, friss hagymaszletekkel és ropogós salátával az igazán összetett ízélmény érdekében!

