



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

Hamburger sajttal és grillezett káposztával

🕒 90–100 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 A zsömlékhez kézzel vagy robotgép segítségével gyúrjuk sima tésztává a hozzávalókat. Takarjuk le a tésztát, és hagyjuk kelni meleg helyen egy óra hosszágig.
- 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!

