Artikel vom 23.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:14 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/burger-muffins

Burger-Muffins



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 Stück Ø 6 cm oder 24 Stück Ø 3,5 cm):

Füllung:

450 g Rinderhack

2 EL Öl

1 mittelgroße Zwiebel

100 g Speckwürfel

1 EL Tomatenmark

3 EL Rotweinessig

100 g Ketchup

20 g Dijonsenf

3 EL Röstzwiebeln

150 g eingelegte Sandwichgurken

1 TL Salz

¼ TL Cayennepfeffer

½ TL Knoblauchpulver

1 EL Zucker

Teig:

125 ml lauwarmes Wasser

½ Würfel Hefe

30 g Butter

250 g Dinkelmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

Toppings:

Schmelzkäsescheiben

eingelegte Sandwichgurken

Ketchup

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe im Wasser auflösen, die Butter schmelzen und dazugeben. Mit Mehl, Salz und Zucker kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung das Hackfleisch und die Speckwürfel im Öl anbraten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, mit dem Fleisch anschwitzen. Ist das Hackfleisch gut gebraten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, dann mit Rotweinessig ablöschen, Ketchup, Senf und Gewürze zugeben und vom Herd nehmen. Die Sandwichgurken in kleine Würfel schneiden und mit dem Röstzwiebeln untermengen.

Den Teig noch mal durchkneten und portionieren. Jede Portion zu einem Kreis formen und in die Muffinformen legen, so dass der Teig bis zum Rand reicht. Wer mag, kann die Teiglinge auf der Seite zur Form hin mit Sesam bestreuen. Sind alle Formen mit Teig ausgekleidet in die Mitte die Füllung geben. Nach Geschmack können Stücke von Schmelzkäsescheiben daraufgelegt werden. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis der Teig fest ist. Vor dem Servieren können die Muffins nach Geschmack mit zusätzlichem Ketchup und Gurkenscheiben garniert werden.

Kathrin Fries