

## Herbstlicher Burger mit Schwarzwälder Schinken g.g.A.

### Zutaten

#### Zutaten für die Burger-Buns:

ergibt 6 Stück

- 150 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- 100 g Milch
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe (20 g)
- 300 g Mehl
- 2 Prisen Muskat
- 1 Eigelb zum Bestreichen

#### Restliche Zutaten: für 4 Burger:

- 300 g Rinderhack vom Metzger eures Vertrauens
- jeweils 1/4 TL Salz, Pfeffer und Paprikapulver
- 4 Scheiben Cheddar Käse
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 2 EL Öl
- 10 kleine Schalotten
- 2 EL Balsamico-Essig
- 12 dünne Scheiben von einem halben Hokkaidokürbis

### Zubereitung

#### Zubereitung der Burger-Buns:

1. Backofen auf 200° Grad vorheizen
2. Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und in Wasser ca. 10 Minuten weich kochen. Wasser ableeren und Kürbisfleisch pürieren.



3. Aus warmer Milch, Hefe und Zucker einen Teig rühren und 10 Minuten gehen lassen.
4. Nun das Kürbispüree, Mehl und Muskat dazugeben und zu einem Hefeteig kneten.
5. Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
6. Anschließend 6 Brötchen formen, mit Eigelb bestreichen und weitere 15 Min. gehen lassen und bei 200 ° Grad ca. 35

### **Zubereitung:**

1. Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und von einer Hälfte 12 sehr dünne Scheiben abschneiden.
2. Scheiben in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl goldgelb anbraten und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und im Backofen bei 100 Grad warm halten.
3. Jetzt in der gleichen Pfanne den Schwarzwälder Schinken kross anbraten. Schinken ebenfalls auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und auch im Backofen warm halten.
4. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und in der Pfanne glasig dünsten, mit Balsamico-Essig ablöschen und in einer kleinen Schüssel zur Seite stellen.
5. Pfanne kurz auswischen und die Burger-Pattys mit dem zweiten Esslöffel Öl anbraten, bis sie durchgegart sind.
6. Burger-Buns aufschneiden und auf die untere Hälfte zuerst den heißen Burger-Patty geben, dann den Cheddar-Käse, jeweils 3 Kürbisspalten, die Balsamico-Zwiebeln, den krossen Schinken und zum Abschluss die zweite Hälfte des Burger-Buns.