

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2025 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Auf die Hand" mit Mario Kotaska



Sven Riese

Cheese-Bacon-Burger mit selbstgebackenem Brioche-Brötchen, Burgersauce, geschmorten Zwiebeln, Süßkartoffelsticks und Sauerrahm-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Brötchen:

2 Eier, Größe M
 25 g weiche Butter

30 ml Milch + Milch zum Bestreichen

125 g Mehl, Type 550 oder 405

½ Pck. Trockenhefe (ca. 3,5 g)

1 EL Zucker

1 Prise Salz

20 ml lauwarmes Wasser

Den Backofen auf 200-210 Grad Umluft vorheizen.

Milch lauwarm erwärmen. Lauwarne Milch und 20 ml Wasser mit Zucker und Trockenhefe mischen und kurz stehen lassen.

Mehl mit Salz, einem Ei und Butter vermengen, dann die Hefemischung zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt im leicht vorgewärmten Ofen (ca. 30 °C) etwa 10 Minuten gehen lassen. Danach kleine Brötchen formen und diese nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

Ei trennen und das Eigelb mit etwas Milch verquirlen. Brötchen mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen. Direkt zu Beginn eine Tasse Wasser auf das Blech im heißen Ofen geben.

Direkt nach dem Backen etwas Butter über die heißen Teiglinge streichen – das sorgt für Glanz und eine zarte Kruste.

Für das Burger-Patty:

400 g Rinderhackfleisch

4 Scheiben Bacon

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehne

2 Scheiben Cheddar-Käse

1 TL Dijonsenf

Öl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und pressen.

Rinderhackfleisch Zwiebel und Knoblauch vermengen. Masse mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und dann gleichmäßige Pattys daraus formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys darin von beiden Seiten scharf anbraten. Käse auf die Pattys legen, sodass dieser leicht schmilzt.

Die Pattys aus der Pfanne nehmen und dann in dieser Pfanne den Bacon ohne Öl knusprig braten.

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel

Zucker, zum Karamellisieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Streifen und in Öl anschwitzen bzw. schmoren.

Zucker zugeben und Zwiebeln karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Burgersauce:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
2 TL Dijonsenf
1 TL Ketchup
10 ml Weißweinessig
200-250 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei, 1 TL Dijonsenf, einen Spritzer Zitronensaft sowie eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben. Stabmixer auf den Boden des Bechers setzen, einschalten und langsam das Öl in einem feinen Strahl zugeben. Dabei den mixen nach und nach hochziehen, bis eine cremige, stabile Emulsion entsteht. Mayonnaise mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
2 TL Mayonnaise mit Ketchup, restlichem Senf und Weißweinessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Süßkartoffelsticks:

1 große Süßkartoffel
50 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden, in Mehl wenden und abklopfen. Dann in einer Fritteuse ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für den Sauerrahm-Dip:

100 g Sauerrahm
100 g Mayonnaise, von oben
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm und Mayonnaise (von oben) in eine Schüssel geben. Schnittlauch fein Schneiden und dazu geben. Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Kopf Eisbergsalat
1 Tomate
¼ Salatgurke

Tomate waschen, Strunk herausschneiden und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Gurke schälen und ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden. Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Jetzt den Burger zusammensetzen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.