



# REZEPTIDEEN

Angaben für jeweils vier Personen

## CHEESEBURGER

Burger Patty, Burger-Bun (Convenience)

Allergene EU: GL, EI, SJ, MI, SF, SE

500 g Faschiertes vom Rind  
1/2 Bund Petersilie  
1 Stk. Rote Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch frisch  
1 EL Senf (Estragon)  
50 ml Öl  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Herausbraten

4 Stk. Burger-Bun (Convenience)  
1/4 Stk. Häuptelsalat  
100 g Käse nach Wahl  
1 Stk. Tomaten frisch

## VEGGIE BURGER

mit Käferbohnenlaibchen

Allergene EU: GL, EI, MI

300 g Käferbohnen (Dose, vorgekocht)  
1 Stk. Zwiebel rot  
1 Stk. Ei  
1 Stk. Karotte  
1 TL Petersilie  
2 EL Semmelbrösel zum Wenden  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Herausbraten

1/4 Stk. Häuptelsalat  
100 g Käse nach Wahl  
1 Stk. Tomaten frisch

## COCKTAILSAUCE

Allergene EU: EI, SF

100 g Mayonnaise  
100 g Tomatenketchup  
Salz, Pfeffer

## POMMES FRITES

selbst gemacht oder Convenience

800 g Pommes frites

## BURGER BUNS

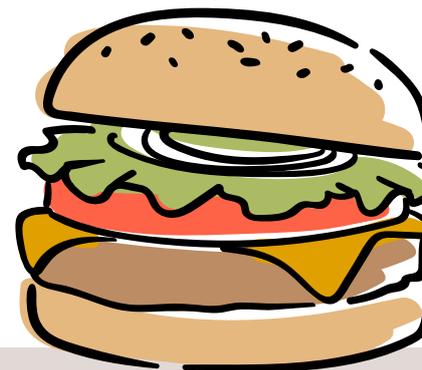
selbst gemacht

Allergene EU: GL, MI, SE

250 g Weizenmehl glatt Type 700  
1/2 Pkg. Germ frisch  
1 TL Feinkristallzucker  
1 Prise Salz  
20 g Butter  
100 ml Milch  
50 ml Wasser lauwarm  
20 g weißer Sesam zum Bestreuen

Rezepte je nach Saisonalität anpassen.

GL: Gluten, KR: Krebstiere, EI: Ei, FI: Fisch, ER: Erdnuss, SJ: Soja,  
MI: Milch, SC: Nüsse, SL: Sellerie, SF: Senf, SE: Sesam, SO: Sulphite,  
LU: Lupinen, WE: Weichtiere, PH: Aspartam, MA: mehrw. Alkohole >10%



## VORBEREITUNG

Immer zuerst den Arbeitsplatz vorbereiten, Lebensmittel auswiegen und bereitstellen.

## CHEESEBURGER

- Zwiebel klein würfelig (= brunoise) schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen - das bringt ein gutes Röstaroma.
- Petersilie fein hacken, Knoblauch zur Zwiebel pressen.
- Faschiertes soll ganz kalt sein, so benötigt man kein zusätzliches Ei zur Bindung.
- Alle Zutaten zum Faschierten geben und gut miteinander vermischen und würzen.
- Vier gleich große Patties formen und in einer Grillpfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten.

## VEGGIE BURGER

- Zwiebel und Karotte schälen, die Zwiebel fein würfeln und die Karotte grob raspeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Karotte darin andünsten und vom Herd nehmen.
- Die Käferbohnen mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Karotten-Zwiebelmasse, Petersilie dazu geben, ebenso das Ei und eine kräftige Prise Salz und Pfeffer.
- Alles gut miteinander vermengen, dann die Semmelbrösel dazu mischen, sodass eine gut formbare Masse entsteht. Wenn diese noch zu weich ist, einfach mehr Brösel zugeben.
- Aus der Masse kleine Laibchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin knusprig braten.

## COCKTAILSAUCE

Mayonnaise und Tomatenketchup gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

## BURGER BUNS

### Herstellung des Teigs:

- Flüssigkeitsgemisch herstellen: Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen, Milch und Wasser dazu geben und von der heißen Herdplatte wegziehen, mit Salz und Zucker würzen. Achtung: Flüssigkeitsgemisch soll nicht zu heiß sein (Fingerprobe), sonst sterben die Hefepilze ab.
- Mehl in eine Rührschüssel geben und Germ hinein bröseln.
- Flüssigkeitsgemisch dazu geben und mit einem Handmixer mit den Knethaken kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Alternativ kann mit einer Küchenmaschine gearbeitet werden.
- Teig 30 Minuten warm und zugedeckt rasten lassen (z.B. im warmen Wasserbad).

### Ausarbeitung der Buns:

- Rohr auf 200 °C Heißluft vorheizen, Backblech vorbereiten, Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen. Durch die Dampfentwicklung gehen die Buns noch schöner auf. Alternativ kann beim Backrohr (falls vorhanden) auch die Funktion „Beschwaden“ eingestellt werden.
- Aus dem aufgegangenen Teig fünf gleich große Stücke formen, auf der Arbeitsfläche zu glatten Teigkugeln schleifen.
- Erneut zehn Minuten mit einem Geschirrtuch abgedeckt rasten lassen. (= Stückgare)
- Mit Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen bei 200 °C Heißluft ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.
- Buns aus dem Rohr nehmen und mit einem sauberen und trockenen Geschirrtuch abdecken. Die Oberfläche wird wieder weich.

## BURGER BELEGEN

Burger mit Cocktailsauce, Patty (Rind oder Veggie) und einer Scheibe Käse, Salatblättern und Tomatenscheiben zusammenbauen.