Würzburg-Edition

BURGER KOCHBUCH

Die besten Burger-Rezepte aus Würzburg für Würzburg!

kostenlos auf **burger-kochbuch.de** herunterladen!

Vegan Vegetarisch Fisch Geflüge Schwein Rind Lamm Süß

Inhaltsverzeichnis

Smokey Bean Burger	comuvo	**2**
Frank'n'Fried Fischli Burger	Würzblog	**4**
Klotz Burger	klotzaufklotz	**6**
Glutenfreies Red-Power Patty	YOathlete	**8**
Brew Dudes Oriental Styles	Brew Dudes	**10**
Veganer Burger	Studentenwerk	**12**
Bienenfrucht Burger	Bienenfrucht	**13**
Hot Salsa Burger	Delikatessenschmiede	**14**
Karpfen-Saibl	BECKtoGRILL	**16**
Wilder Burger	Smoking Cowboys	**17**
Very Berry Burger	Madame Dessert	**18**
Eva's Burgersalat	Evas Backparty	**20**
Dotterbart - Gourmet D	GourmetPiratn	**22**
Little Italy Burger	what makes me happy	**24**
Spicy Chicken Arepa - Cuban Burger	hipsterrolle	**26**
Middle East Burger	Happy Street Kitchen	**28**
Don Sanchez	Veggie Bros	**30**
Deli-Que Burger	Heikos Barbecue	**32**
Buffalina Burger	Burger-Party.de	**34**

DAS BURGER-KOCHBUCH

Würzburg-Edition: Handgemacht, kreativ, lecker!

Burger-Kreationen von Beef bis Vegan - Aus Würzburg für Würzburg.

Von New York bis Tokio und von Helsinki bis Kapstadt – die ganze Welt ist im Burger-Fieber - und Würzburg ist jetzt mittendrin! Der Grund: Leckere Burger sind nicht nur international beliebt, sondern auch bei uns. Das Motto „Handgemacht, kreativ und lecker!“ ist hier in Franken nicht nur beim Wein Programm - sondern gerade auch bei Burgern. Überzeugen kann man sich davon beim Durchblättern der nächsten 36 Seiten. Auch wir, die Initiatoren des ersten Würzburger Burger-Kochbuchs können uns damit absolut identifizieren

Mit seinem Kumpel Mathias schreinert Tim, der in Würzburg lebt, exzellente Holzprodukte unter dem Namen „klotzaufklotz“. Ein Faible für Handgemachtes haben auch die Brew Dudes. Die sieben Studierenden der Hochschule Würzburg-Schweinfurt sind mit einem handwerklich gebrauten Craft Bier durchgestartet. Burger und Bier – das passt nicht nur von den Anfangsbuchstaben zusammen, sondern wird auch in der internationalen modernen Küche gerne zusammen serviert. Holzbretter und Kreativbiere können wir bereits, aber wir haben schnell gemerkt, dass Würzburg Lust auf mehr hat. Deshalb haben wir Eva für ein neues Projekt ins Boot geholt! Im Netz ist sie als Madame Dessert für kreative Kochideen bekannt, die von ihren Followern mit großer Begeisterung nachgekocht werden. Bei einem Event im Starthub Co-Working-Space der Stadt Würzburg haben wir uns kennengelernt und gemündet ist das Ganze in Würzburgs erstem Burger-Kochbuch. Yeah!
Burger, das ist für uns mehr als nur ein billiger Cheeseburger oder Big Mäc von der Stange. Im Kochbuch haben wir für die motivierten Hobbyköche unter euch daher ein buntes Potpourri an Rezepten geschnürt.

Das Schöne am ersten Würzburger Burger-Kochbuch ist sicherlich, dass nicht nur wir Initiatoren an der enormen Rezepte-Vielfalt beteiligt waren, sondern daraus gleich ein regionales Gemeinschaftsprojekt gemeistert wurde. Mit dabei sind Blogger, Food-Trucks, Jung-Gastronomen, Grill-Enthusiasten und Start-Up-Gründer.

Als Alternative für die heimische Küche für Jung und Alt wurde das Kochprojekt gestartet, folgerichtig stellen wir euch das Ergebnis auch kostenfrei zur Verfügung und sagen tausend Dank an alle Beteiligten!

Für mehr Inspirationen auf Instagram folgen:
www.instagram.com/Burger_Kochbuch I @Burger_Kochbuch

Jetzt als E-Book kostenlos downloaden unter: **burger-kochbuch.de**

SMOKEY BEAN BURGER

Rauchiger Veggie Burger mit saftigem Smokey Bean Patty, cremiger Guacamole, feuriger Tomaten-Jalapeño-Salsa und knackigem Babyspinat.

Zutaten:

Smokey Bean Patty (6-8 Stück)
- 1 Dose Kidneybohnen, 400 g
- 1 Dose Kichererbsen, 400 g
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl geräuchertes Paprikapulver
- 2 El Olivenöl + Öl zum Braten
- 2 El Tomatenmark
- 2-4 El Mehl
- Salz, Peffer
- Ei (optional)

Tomaten-Jalapeño-Salsa
- 4 große, reife Tomaten
- 1-2 Jalapeños
- 30 g frischer Koriander
- Salz, Pfeffer
- 2 El Olivenöl

Zitronen-Joghurt-Dip
- 200 g Naturjoghurt
- 1 Biozitrone
- Salz, Pfeffer

Guacamole
- 1 reife Avocado
- etwas Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer

Süßkartoffelpommes
- 1 Süßkartoffel pro Person
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Außerdem
- Burger Bun deiner Wahl
- frischer Babyspinat

Für die vegetarischen Burger Patties die Kidneybohnen und Kichererbsen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Ein Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin 4 bis 5 Minuten glasig dünsten und danach in eine Rührschüssel geben.

Erneut einen El Olivenöl in die Pfanne geben und den Knoblauch etwa eine Minute darin andünsten, ohne ihn zu bräunen. Das geräucherte Paprikapulver dazugeben und kurz mitbraten. Bohnen und Kichererbsen in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen und kurz erwärmen. Danach den Pfanneninhalt mit den Zwiebeln vermengen. Die Masse mit einer Gabel zerkleinern, salzen und pfeffern und so viel Mehl hinzufügen, bis sich aus der Masse schöne Kugeln formen lassen. Falls nötig, könnt ihr hier auch noch ein Ei für mehr Bindung dazugeben. Dann benötigt ihr zum Ausgleich allerdings noch etwas mehr Mehl. Die fertige Masse bis zur Weiterverarbeitung abdecken und beiseitestellen.

Wer steckt dahinter?

Jonas Jäger und Eva Bachmann sind die Gründer der Fitnessplattform **www.comuvo.com**, auf der du zu dir passende Sport- und Gesundheitsangebote findest

Auf **blog.comuvo.com** posten sie neben gesunden und leckeren Rezepten auch noch jede Menge Tipps zum Thema Fitness, Ernährung und Gesundheit.

comuvo.com

SMOKEY BEAN BURGER

Im Anschluss die Süßkartoffelpommes und Dips vorbereiten. Dafür den Ofen auf 200°C vorheizen. Pro Person eine Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm dicke, lange Pommes schneiden. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech für ca. 20 bis 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Süßkartoffeln wenden und vor allem gegen Ende der Backzeit den Bräunungsgrad regelmäßig kontrollieren, damit die Süßkartoffeln nicht zu dunkel werden. Wenn sie schön gebräunt und knusprig sind, sind sie fertig.

Für den Zitronen-Joghurt-Dip die Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und etwas davon zum Naturjoghurt geben. Die Zitrone auspressen und etwas Saft zum Joghurt geben. Den restlichen Saft für die Guacamole beiseitestellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole die Avocado auslöffeln und das Fruchtfleisch mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Eine kleine Knoblauchzehe abziehen und zur Avocadocreme pressen. Mit zwei Esslöffeln Joghurt, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verfeinern.

Die Tomaten für die Salsa waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Blätter des Korianders abzupfen, grob hacken und zusammen mit den Tomaten in eine kleine Schüssel geben. Die Jalapeños fein hacken und nach persönlichem Geschmack zur Salsa geben. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl , Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit angefeuchteten Händen aus der Bohnenmasse 6 bis 8 Pattys formen. Einen guten Schuss Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Patties bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten knusprig-braun anbraten. In der Zwischenzeit das Burgerbrötchen deiner Wahl auftoasten.

Einen schönen Klecks Guacamole auf die untere Brötchenhälfte streichen. Mit ein paar Blättern gewaschenem und trocken geschleudertem Babyspinat belegen. Das warme Smokey Bean Patty darauf legen und etwas Tomatensalsa und Joghurt-Zitronen-Dip darüber geben. Die obere Burgerhälfte auflegen un nach Belieben mit Süßkartoffelpommes, Babyspinat und dem restlichen Babyspinat und Zitronen-Joghurt-Dip servieren und genießen!

FRANK'N'FRIED FISCHLI BURGER

Das Beste aus Franken in Burgerform: kleine frittierte Fischchen mit Spargelmayonnaise, Silvanerzwiebeln und Feldsalat zwischen Kümmel-Buns.

Zutaten:

Fischchen

- 300 Gramm ausgenommene Kleinfische mit weniger als zwölf Zentimetern (perfekt wären „Meefischli", also Lauben oder Rotaugen. Da diese aber selten und schwer zu bekommen sind, gehen auch andere, auch Meeresfische)
- Pflanzenfett (z.B. Sonnenblumenöl) zum Frittieren

Spargelmayonnaise

- 1 Ei
- 100 ml Öl
- 1 TL Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- 250 Gramm Spargel

Silvanerzwiebeln

- 2 Zwiebeln
- Ein Schluck Silvaner

Kümmel-Buns (Kümmel-Brödli)

- 280 ml Wasser
- 500 Gramm Weizenmehl
- 20 Gramm Hefe
- 15 Gramm Salz
- 25 Gramm Zucker
- 40 ml Olivenöl
- 10-20 Gramm Kümmel

Außerdem

- 100 Gramm Feldsalat (Schafmäulchen)

Zuerst die Brödli … ähhh … Buns backen. Dazu das Wasser, Olivenöl, Mehl und die Hefe grob vermischen, dann Salz, Zucker und Kümmel zu dem Teig geben und alles gut verkneten – am Besten mit der Hand. Den Teig abgedeckt 90 Minuten gehen lassen, dann daraus sechs bis acht Buns formen – leicht mit Mehl bestreuen und in der Hand kneten und rollen – und nochmal zwei Stunden ruhen lassen. Nicht zu große Buns formen, die gehen noch ordentlich auf. Die Buns kommen für 15 – 20 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen – und dann auch wieder raus.

Den hoffentlich fränkischen Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden, die man dann in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten kocht. Spargelstücke kalt werden lassen und dann mit dem Stabmixer pürieren. In ein schmales hohes Gefäß kommen der Reihe nach: das Ei, das Öl, der Senf, ein Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer. Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen, einschalten und ganz langsam nach oben ziehen. Die feste Mayonnaise unter den pürierten Spargel rühren.

Wer steckt dahinter?

Ich bin Ralf Thees, Blogger, Podcaster und Journalist. Unter **www.wuerzblog.de** schreibe ich seit 2005 über das Leben in, um und warum Würzburg.

Meine Liebe zum Kochen habe ich zum größten Teil in ein eigenes Blog verlagert – auf **www.kochdepp.de** kann man meine kulinarischen Triumphe und Niederlagen nachlesen.

FRANK'N'FRIED FISCHLI BURGER

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl leicht andünsten. Dann sowohl die Zwiebeln als auch den eigene Durst mit einem kräftigen Schuss unterfränkischen Silvaners ablöschen

Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen. Dann die kleinen Fische portio sweise in das Fett geben. Ganz. Mit Kopf und Flossen. Mit allem. Wirklich. Nach etwa zwei bis fünf Minuten (je nach Größe der Fische und gewünschter Knusprigkeit) die Fische herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen. Wenn man will, kann man die Fische vor dem Frittieren noch etwas in feine Semmelbrösel wälzen.

Die aufgeschnittenen Kümmelbuns mit den frittierten Fischen dicht belegen, darauf einen kräftigen Klecks der Spargelmayonnaise, die Zwiebeln darüber und ganz oben drauf Feldsalat nach Belieben. Deckel drauf und schmecken lassen. ‚N Gud'n!

KLOTZ BURGER

Ein Burger der auf der Zunge zergeht: Das selbstgemachte Burgerbrötchen umgarnt ein Patty aus schmackhaftem Rindfleisch, garniert mit einem Spargel-Schinken Topping

Zutaten:

Buns*:
- 3 EL warme Milch
- 200 ml warmes Wasser
- 2 TL Trockenhefe
- 2 1/2 EL Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 400g Mehl Typ 550
- 80g Mehl Typ 405
- 1 1/2 TL Salz
- 80g weiche Butter

Patty:
- 700g Rinderhackfleisch
- 2 Eier
- eine Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 3 EL Mehl
- Knoblauch

Sauce / Topping
- 6 Scheiben geräucherter Schinken
- Spargel (ca. 15 Stängel)
- 200ml Wasser
- 1 TL Honig
- Balsamico-Essig
- Knoblauch
- Salz & Pfeffer

Allgemein:
- Frischkäse
- etwas Salat

Buns

Zu Beginn um die Burgerbrötchen (Buns) kümmern: Dafür das warme Wasser, die Milch, den Zucker und die Trockenhefe vermengen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Parallel schon die restlichen Zutaten abwiegen.
Dann das Mehl mit dem weichen Butter und dem Salz vermengen. Danach kräftig kneten und je nach Bedarf die Hefe/Wassermischung beigeben.

Im Anschluss den Teig eine Stunde lang ruhen lassen. Daraus können dann acht Buns geformt werden, die mit etwas flüssigem Ei bestrichen werden. Den Burgerbrötchen noch eine kurze Ruhepause gönnen und danach dann für ca. 20 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben.

Wer steckt dahinter?

klotzaufklotz ist eine junge bayerische Manufaktur für exzellente Holzprodukte. Diese werden eigens von Mathias mit viel Sorgfalt in Eichstätt hergestellt und von Tim über den eigenen Onlineshop verkauft. Zusammen arbeiten wir mit viel Herzblut und Sachverstand an unserem kleinen Unternehmen.
Mehr Informationen findest du auf unserer Website **klotzaufklotz.de** und bei Facebook: **facebook.com/klotzaufklotz/**

klotzaufklotz
Exzellente Holzprodukte

KLOTZ BURGER

Sauce/Topping

Für die Sauce muss der Spargel geschält und gestückelt werden. Nicht vergessen: die dicken Enden etwas abschneiden. Auch den Schinken zerkleinern. Dann in einer Pfanne eine gehackte Zwiebel, ein bisschen Lauch, Knoblauch und den Spargel anbraten. Das Gemenge dann mit zwei TL schwarzem Balsamico-Essig ablöschen.

Im Anschluss den Honig und das Wasser nach und nach zugeben und das Gemenge verkochen lassen. Pfeffer und Salz nicht vergessen!

Pattys

Für die Pattys das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die zwei Eier einschlagen. Dann sowohl die Zwiebel als auch die Frühlingsziebel zugeben (beides gehackt). Auch hier kann je nach Geschmack etwas Knoblauch dazugegeben werden. Um die Masse zu binden, je nach Bedarf Mehl zugeben. Aus der Masse können dann acht Burger-Pattys geformt werden. Diese dann beidseitig anbraten. Der Kern der Hackfleischküchlein kann dabei gerne leicht rosa bleiben.

Anrichten

Sind alle Zutaten bereit, kann man nicht mehr viel falsch machen. Das Burgerbrötchen aufschneiden und beidseitig mit Frischkäse bestreichen. Dann den Patty platzieren und darauf ein Salatblatt legen. Zum Schluss noch die Spargel-Masse mit einem Löffel schön verteilen. Deckel drauf und einen guten Appetit!

* Das Bun-Rezept ist frei nach dem Rezept „Brioche Burger Buns“ von Uwe Spitzmüller (highfoodality.com) kreiert.

GLUTENFREIES RED-POWER PATTY

Aromatisches Patty aus roter Beete, Shiitake Pilzen, schwarzen Bohnen, Hirse & Kurkuma. Hält Körper, Hirn und Geschmacksnerven mit essentiellen Aminosäuren, Vitamin B, D, Eisen, Zink, Selen, Kalzium und Kalium fit

Zutaten:

Red-Power Patty (ca. 6 Stück)

- 4 mittelgroße frische rote Beete (geschält und geviertelt)
- 1 Dose schwarze Bohnen 400 g abgetropft
- 1 Tasse gewürfelte Shiitake-Pilze
- 1,5 Tassen gekochte Hirse
- ½ Tasse fein geriebene Cashew-Kerne
- ½ Tasse gehackte Frühlingszwiebeln
- ½ Tasse geriebene Karotten
- 1,5 Löffel Dijon-Senf
- 2 EL Olivenöl & Kokosfett zum Anbraten
- ½ TL Zitronen-Pfeffer
- ½ TL Salz
- 1 TL gehackte Korianderblätter
- 1-2 Prisen Chili-Flocken (optional)
- 1 kleines Stück frischen Kurkuma (wahlweise Gewürz-Pulver)
- ½ TL Kreuzkümmel

Salatbett

- Knackiger Rucola
- Avocado-Scheiben
- Frisch gezupften Koriander
- 4-5 gebratene Shiitake- Pilze
- 1-2 cm Kurkuma-Wurzel
- Olivenöl & Zitronensaft
- Salz & Zitronen-Pfeffer
- Ziegenfrischkäse (mit dem Löffel zu Bällchen geformt)
- Walnüsse
- Sesam

Selbstgemachte Mayonnaise

- 1 Eigelb (zimmerwarm!)
- 1,5 TL Zitronensaft
- 150 ml Pflanzenöl
- Senf
- Salz & Pfeffer

Außerdem

- Spiegelei
- Süßkartoffelsticks

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die rote Beete-Viertel auf ein Backblech legen und mit einem Esslöffel Olivenöl beträufelt für 30 Min. gar backen. Abkühlen lassen und klein hacken. In eine große Schüssel geben.

1-2 Esslöffel Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Erst die Pilze mit Salz, Zitronenpfeffer und dem fein gehacktem Kurkuma anbraten. Einen kleinen Teil der Pilze für das Salat-Topping bei Seite stellen. Die restlichen Pilze, Frühlingszwiebeln, Karotten und Kreuzkümmel 5 Minuten bei mittlerer Hitze zusammen anbraten. Anschließend zur roten Beete in die Schüssel geben.

Wer steckt dahinter?

Als ehemalige „Workaholic“ hatte Isabelle Blaich wenig Zeit zum Kochen & Genießen. Heute ist sie Gesundheits- & Fitness Coach für Berufstätige & Eilige. Neben Bewegung & Entspannung versorgt sie dich mit fitten Rezepten - passend zu deinem Zeitfenster und Lebensstil. Auf ihrer Website **www.YOathlete.com** findest Du neben Ihren Kursen & Workshops kreative Anregungen für die unkomplizierte After-Work-Küche.

YO/athlete
PERSONAL HEALTH TRAINING

GLUTENFREIES RED-POWER PATTY

Die Cashews im Mixer zu einem feinem Mehl zerkleinern und in eine Schüssel geben. Danach die schwarzen Bohnen zu einer cremigen Paste pürieren. Cashew-Mehl, Bohnenpaste und Hirse sorgfältig unter das Gemüse mischen und mit Zitronenpfeffer, Salz, gehacktem Koriander und Chili würzen. Aus der Masse 6 feste Bratlinge formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Diese dann kurz vor dem Servieren etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten oder grillen, bis sie knusprig sind.

Für die Zubereitung der selbstgemachten Mayonnaise beachten, dass alle Zutaten zimmerwarm sind, sonst gelingt die Mayonnaise nicht! Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb danach in einer Schüssel mit 1 TL Zitronensaft gut verrühren. Das Öl besonders zu Anfang ganz langsam und tröpfchenweise einrieseln lassen und immer vollständig verrühren bis die nächste Ladung kommt. Du solltest nur wenig Olivenöl nutzen – sonst wird die Mayo zu bitter. Am besten Öle miteinander mischen. Immer weiter so verfahren bis die Konsistenz und Farbe sich verändert hat. Die Masse wir heller und dickflüssiger. Ganz weiß wie industrielle Ma - onnaise wird sie allerdings nicht. Zum Ende mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebettet wird das Patty auf ein pfeffrig-knackiges Rucola-Bett mit zarten Avocado-Streifen, gebratenen Pilzen, einem Spiegelei und cremigen Ziegenfrischkäse-Bällchen. Den Salat mit einem Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz & Zitronenpfeffer würzen. Die gebratenen Pilze, Walnüsse, Sesam und den Ziegenkäse nach deinem kreativen Muster auf dem Salat anrichten.

BREW DUDES ORIENTAL STYLES

Orientalischer Lammhack-Burger mit Feta-Paprika Dip und Süßkartoffelfritten.

Zutaten (4 Personen):

- 1 Bund Rucola
- 3-4 große Süßkartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 150g Fetakäse
- 100g Griechischer Joghurt
- 4 Brötchen, z.B. Kürbiskernbrötchen
- 550g Lammhackfleisch
- 1/4 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Süßkartoffeln

Ofen vorheizen auf 180-200°C. Süßkartoffeln waschen und sofern keine Bio-Qualität garantiert ist, besser auch schälen. Anschließend auf Größe dicker Fritten schneiden und auf ein tiefes Blech mit Olivenöl geben. Süßkartoffeln dann nach Belieben mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und für etwa 20-30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Dip

Die rote Paprikaschote waschen, achteln und von Kernen befreien. Von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten und danach in einer Schüssel mit dem grob gehackten Fetakäse, der Knoblauchzehe und dem griechischen Joghurt mit einem Handstabmixer verquirlen. Gerne mit etwas, Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Sollte der Dip zu flüssig werden, einfach etwas Mehl zugeben und verrühren. Nu im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Wer steckt dahinter?

Die Brew Dudes sind sieben Master Studenten der FHWS. Mit ganz viel Tatendrang und kreativen Ideen im Gepäck gründeten sie im Sommer 2015 die erste Craft-Bier-Marke Würzburgs. Gemeinsam mit einem passionierten Brauer und den besten Zutaten, haben die jungen Macher ein handwerklich gebrautes Pale Ale auf den Markt gebracht. An dem obergärigen Kreativbier mit erfrischend-fruchtigen Hopfennoten erfreuen sich in Würzburg u.a. die Kunden von Edeka Popp, Max Mundus, Till Eulenspiegel oder den Veggie Bros. Mehr feuchtfröhliche Infos unter: **www.brewdudes.de** und **facebook.com/brewdudes.de**

BREW DUDES ORIENTAL STYLES

Patties & Zwiebeln

In einer weiteren Schüssel das Lammhackfleisch mit Koriander, Kreuzkümmel, Chiliflocken Salz und Pfeffer vermengen und vier Patties daraus formen. Nun von beiden Seiten 3-4 Minuten scharf anbraten.

Abschließend die rote Zwiebel in dicke Ringe schneiden und etwa 3 Minuten anbraten, bis diese glasig werden. Dazu die Brötchen aufschneiden und leicht anrösten oder einfach kurz in den Toaster.

Anrichten

Jetzt aber ran an die Gabeln! Brötchen mit ordentlich Paprika-Feta-Dip bestreichen, gedünstete Zwiebel drauf, Lamm-Patty dazu und mit Rucola garnieren. Dazu die Süßkartoffeln aus dem Ofen mit dem restlichen Dip.
Zack, feddich, lecker orientalischer Lammhack-Burger mit Süßkartoffelfritten!

Dazu empfehlen wir euch natürlich ein kühles Brew Dudes Pale Ale. Beim Thema „Food Pairing“ scheiden sich die Geister und letztlich kommt es auf eure individuellen Geschmacksvorlieben an. Wir finden aber, dass der Mix aus „Süß“kartoffeln und dem deftig orientalisch-pikanten Lam - hack-Burger hervorragend zu unserem erfrischend fruchtigen, aber nicht zu bitteren Pale Ale passt. ProBIERt's mal aus und lasst uns wissen, was ihr von der Kombi haltet.

Lasst es euch schmecken. Prost!

VEGANER BURGER

Der vegane Burger wird aus Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Gemüsewürfeln und verschiedenen anderen Zutaten zubereitet.

Zutaten (4 Personen):

- 4 Burgerbrötchen nach Wahl
- 600 gr. Süßkartoffeln
- 80 gr. Reis
- 50 gr. Feine Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Lauch)
- 50 gr. Zwiebelwürfel
- 50 gr. Kidneybohnen
- Etwas frischen Ingwer
- 1 rote Zwiebel in Scheiben
- 2 Strauchtomaten in Scheiben
- 4 große Blätter Kopfsalat
- 200 gr. Guacamole
- Salz, Pfeffer, Garam Masala (Gewürzmischung) zum abschmecken
- Etwas Öl zum Anbraten

Süßkartoffeln waschen, schälen und im Backofen bei Heißluft 110 °C ca. 30 – 35 min backen. Reis kochen. Gemüse und Zwiebeln fein würfeln. Zwiebeln in Öl andünsten.

Die Kartoffeln je nach Belieben stampfen oder durch die Kartoffelpressen drücken. Mit den Zwiebeln, Gemüse, Reis und Kidneybohnen mischen und mit Gewürzen und fein gehacktem Ingwer abschmecken. In 4 gleichmäßige Portionen teilen und zu Patties formen. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dann die Burgerbrötchen aufschneiden und anrösten. Den Boden mit der Guacamole bestreichen.

So wird der Burger gebaut:

- Zuerst der Boden
- Diesen mit Guacamole bestreichen
- Darauf den gewaschenen Kopfsalat
- Dann der Süßkartoffel – Pattie
- Jetzt die Tomatenscheiben
- Zum Schluss die roten Zwiebeln
- Deckel drauf und Zubeißen!

Wer steckt dahinter?

Das **Studentenwerk Würzburg** ist an den Standorten Würzburg, Bamberg, Schweinfurt und Aschaffenburg mit diversen Dienstleistungen im Bereich Essen, Beratung, Wohnen, BAföG und Soziales für Studierende vertreten. In unseren Mensen zaubern wir kulinarische Gerichte, die täglich frisch zubereitet werden. Kommt vorbei und genießt unseren veganen Süßkartoffelburger.
Mehr zu erfahren gibt es auf der Website:
www.studentenwerk-wuerzburg.de

studentenwerk würzburg

BIENENFRUCHT BURGER

Stichwort: Simplicity. Saftiges Rindhackfleisch mit Haferflocken, verfeinert durc süß-fruchtiges Apfel-Honig Crumble. Du brauchst nur wenige Minuten und deine Burger schmecken köstlich!

Zutaten:

Patties (6-8 Stück)

- 500g Rindhackfleisch
- 110g Haferflocken
- 15g Rosinen
- 1 Ei
- Olivenöl

Apfel-Honig Crumble

- 1 mittelgroßer Apfel
- 4 Tl Honig

Außerdem

- Brötchen deiner Wahl
- Knackige Salatblätter
- 1 Prise Meersalz

Für das Apfel-Honig Crumble einen mittelgroßen Apfel reiben, 4Tl Honig hinzugeben und vermengen. Eine Pfanne auf starker Stufe ohne Öl erhitzen. Das rohe Crumble in der Pfanne verteilen und ca. 3 Min. umrühren, bis die Apfel-Honig Mischung eine goldbraun, karamellisierte Farbe annimmt.

Für die Patties 110g Haferflocken mit 15g Rosinen im Mixer pulverisieren. 500g Rindhackfleisch, ein Ei und da selbstgemachte „Mehl“ mit der Hand in einer Schüssel kneten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermengt haben. Mit der Masse 6 - 8 Kugeln formen und mit den Händen zu 0,5 - 1 cm dicken Patties drücken. Eine Pfanne mit einem kräftigen Schuss Olivenöl erhitzen. Die Patties von beiden Seiten knusprig braun anbraten.

Brötchen deiner Wahl halbieren, mit knackigen Salatblättern und den frischgebrutzelten Buletten belegen. Eine Prise Salz auf die Buletten geben und eine dünne Schicht gebratenes Apfel-Honig Crumble auftragen. Fertig sind deine Bienenfrucht Burger. Bon Appétit!

Wer steckt dahinter?

Honig verzaubert und macht glücklich! Bienenfrucht produziert neue Produkte rund um Honig. Wir setzen uns auch für den Bienenschutz ganz nach dem Motto „NASCHE UND RETTE“ ein.

Auf **www.bienenfrucht.de** kannst du einzigartig leckere Produkte rundum Honig kaufen. Wir spenden und zeigen dir, wie du von zuhause aus Bienen retten kannst.

BIENEN FRUCHT
NASCHE & RETTE

HOT SALSA BURGER

Südamerikanisches Flair bringt euch der Hot Salsa Burger mit fruchtig-scharfer Salsa, einem saftigen Rinder Patty, Sprossen und frischer Avocado.

Zutaten:

Rinder Patty (4 Stück)

- 650 g Rinderhackfleisch (Fettanteil ca. 20%)
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Chilischote ohne Kerne, fein gehackt
- 2 EL Worcestershiresauce
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- grobes Meersalz

Salsa

- 3 mittelgroße reife Tomaten
- 2 – 5 Jalapeño Schoten (je nach Schärfegrad)
- ½ Zwiebel
- 1 TL frischer Koriander, gehackt
- 3 TL frischer Limettensaft
- ½ TL Salz

Chili Krautsalat

- ½ Kopf Weißkohl, in feinen Streifen geschnitten
- 1 kleine rote Paprikaschote, in feine Streifen geschnitten
- 2 kleine Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 EL frischer Koriander, fein gehackt
- 1 Chilischote ohne Kerne, fein gehackt
- ½ Bio – Limette, Schalenabrieb
- 2 EL frischer Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 80 ml Olivenöl
- 1 EL Honig
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem

- 1 Avocado, längs in Streifen geschnitten
- 1 Handvoll Sprossen (Bohnensprossen, Keimsprossen)

Als Beilage gibt es einen frischen, knackigen Chili Krautsalat. Hierfür vermischen wir den Weißkohl, die Paprika, die Frühlingszwiebeln, den Koriander und die klein gehackte Chilischote in einer passenden Schüssel. Für das Dressing vermengen wir den Schalenabrieb einer Limette mit etwas Honig, Limettensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer. Zuletzt wird das Öl nach und nach untergerührt.
Das fertige Dressing kommt nun über die Weißkohlmischung und wird gut verrührt. Der Krautsalat wird jetzt mit Frischhaltefolie abgedeckt, sodass er noch einige Zeit zum Durchziehen hat - idealerweise ca. 2-3 Stunden.

Wer steckt dahinter?

- Bilder die hungrig machen
- Rezepte zum Nachkochen
- Inspirationen für eigene Gerichte

Delikatessenschmiede.de - Der Genießerblog für jung und alt!

HOT SALSA BURGER

Für die Salsa werden die Tomaten, Zwiebeln und Jalapeño Schoten in kleine ca. 5 mm große Würfel geschnitten. Zusammen mit dem Koriander, Limettensaft und dem Salz geben wir alles in eine Servierschale und vermischen die Zutaten gründlich. Zum Abschmecken Limettensaft und Salz verwenden. Die Salsa kann nun bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.

Nun kümmern wir uns um das Fleisch, unser Herzstück des Burgers. Die fein gehackten Zutaten werden in einer großen Schale mit dem Rinderhack vermischt. Um das Rinderhack richtig abzuschmecken, könnt ihr durchaus davon probieren. Keine Angst, bei Rinderhackfleisch ist der rohe Verzehr von kleinen Mengen völlig ungefährlich. Bei Geflügel oder Schwein hingegen, raten wir davon ab. Hat das Fleisch nun die richtige Würze, formen wir 4 gleichgroße Kugeln und pressen diese platt – für eine optimale Patty-Größe könnt ihr euch am Durchmesser der Buns orientieren. Wer eine Burgerpresse hat, verwendet natürlich diese. Um die Patties beim Braten schön flach zu halten, drücken wir mit einem Esslöffel eine kleine Mulde in die Mitte der Patties.

Das Burger-Fleisch wird nun bestenfalls in einer gusseisernen Pfanne oder auf dem Grill bei starker Hitze von jeder Seite 3 Minuten scharf angebraten. Währenddessen schneiden wir unsere Buns auf und bestreichen die Ober- und Unterseite mit etwas Butter. Die bestrichenen Hälften werden jetzt mit der Butterseite nach unten kurz angeröstet.

Um den Burger zusammenzusetzen, nehmen wir die Unterseite des Buns und legen unser Rinderpatty darauf. Gefolgt von einem guten Kleks Salsa, 2-3 Scheiben frischer Avocado und etwas Sprossengemüse.
Der Hot Salsa Burger mit Chili Krautsalat schmeckt in Verbindung mit einem kühlen Bier besonders gut!

KARPFEN-SAIBI

Scheureben-Zeit ist Karpfen-Saibli-Zeit. Die Kombination macht einen lauen Sommerabend zu einem Genuss für den Gaumen!

Zutaten:

Allgemein

- 2 Stück Saibling
- 1 Stück Karpfen
- 1 Bund Friesee
- 1 Stück Granatapfel
- 1 Becher Crème Fraîche
- 1 Glas süße BBQ Sauce
- 1 Stück Ei
- 200 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 1 Bund Staudensellerie
- 1 Bund Dill

Bun

- 250 g Mehl
- 5 Eßl. Wasser
- 5 Eßl. Milch

Für den Burger-Bun: Alle Zutaten verrühren und mind. 10 Min. durchkneten. Den Teig in Folie einwickeln und ca. eine halbe Stunde stehen lassen. Danach den Teig in 8 gleiche Stücke schneiden, dünn ausrollen und im schwimmenden Fett ausbacken.

- Die Saiblinge mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder im Smoker durchgaren. Nach Möglichkeit etwas mehr Rauch darauf geben.
- Den Karpfen filetieren und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Mit dem Ei verrühren, das Mehl und die Semmelbrösel einarbeiten und im Fett ausbacken.
- Den Staudensellerie klein schneiden und mit Dill, Salz und Olivenöl marinieren.
- Den Granatapfel durchschneiden und die kleinen Kerne auslösen. Mit zwei Löffeln BBQ Sauce verrühren.

Auf den gebackenen Teigfladen die Crème Fraîche anrichten, diese mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und den Friesee darauf legen. Dann die Saiblingsfilets auslösen und zusammen mit dem marinierten Staudensellerie in den Burger packen. Anschließend das Karpfenknusper über den Inhalt geben und mit dem anderen Teigfladen bedecken. Fertig! Dazu passt eine wunderbare Scheurebe.

Wer steckt dahinter?

Servus, ich bin der Fabian – Kopf von BECKtoGRILL. Ich biete Catering - meistens mit einem Schwerpunkt auf BBQ und Grillen. Dabei ist mir Folgendes wichtig: vom Kopf bis zum Schwanz sollte ein Tier verarbeitet werden. Mehr zu erfahren gibt es auf meiner Website: **www.becktogrill.de**

FABIAN BECK TO GRILL

WILDER BURGER

Leicht süßlicher Burger mit gepullter Wildschweinkeule, Honigbirne und Blauschimmelkäse.

Zutaten:

Pulled Wildschwein (reicht für ca. 10 Burger)

- Wildschweinkeule ca. 2 Kg
- 2 Packungen Bacon
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Rosmarin, Orangenabrieb, Zitronenabrieb,)
- ca. 300ml BBQ Soße
- 4-5 EL Preiselbeeren

Honigbirne

- 3 Birnen
- etwas Honig

Außerdem

- 1 Packung Rote Beete Sprossen
- 2 Packungen Blauschimmelkäse
- 1 Packung Rucola
- 1 Glas Preiselbeeren
- Burger Brötchen nach Wahl

Wildschweinkeule mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Zitronen- und Orangenabrieb würzen und in Speck einwickeln. Anschließend bei 120°C Grill- oder Ofentemperatur auf ca. 93°C Kerntemperatur garen (Dauer je nach Gewicht der Keule 10 -14 Stunden). Wenn die Kerntemperatur erreicht ist in Alufolie wickeln und kurz ziehen lassen. Anschließend mit 2 Gabeln das Fleisch „pullen“ und mit BBQ Soße nach Wahl und Preiselbeeren vermengen.

Birne schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Kurz von beiden Seiten angrillen und etwas Honig auftragen. Wenn der Honig verläuft, eine Scheibe Blauschimmelkäse auf die Birne legen und anschmelzen lassen.

Burger Brötchen in der Mitte aufschneiden, beide Seiten kurz anbacken und anschließend die untere Hälfte mit Preiselbeeren bestreichen.

Nun Rucola darauf legen und mit reichlich gepulltem Wildschwein belegen. Darauf die Honigbirne mit dem Blauschimmelkäse stapeln und Rote Beete Sprossen darüber streuen. Mit der oberen Brötchenhälfte wird der Burger komplett. Dazu schmecken hervorragend Kartoffeltaler.

Wer steckt dahinter?

Feuer, Fleisch und Fun (-Pokal) ist alles was die Smoking Cowboys brauchen. Seit 2012 mischen die 7 Cowboys und 2 Cowgirls aus dem Landkreis Würzburg mit Western Style und Saloon-Stand die Grillmeisterschaften in ganz Deutschland auf.
Unter **www.smoking-cowboys.de** findet ihr Infos, Bilder und Ideen für ein perfektes Grill Erlebnis.

SMOKING COWBOYS
BBQ TEAM

VERY BERRY BURGER

Ein süßes Haselnusspatty trifft zwischen feiner Schoko-Avocado-Creme und gesalzener Karamellsauce auf jede Menge fruchtige Beeren.

Zutaten:

Haselnusspatty (4 Stück)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g Haferflocken
- 1 El Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 El Honig
- 3 El Erdnussmus

Karamellsauce mit Fleur de Sel
- 120 g Zucker
- 120 ml Sahne
- 60 ml Wasser
- 2 El Honig
- 2 El Butter
- 1 Tl Meersalz (Fleur de Sel)
- 1 Msp. gemahlene Vanille

Schoko-Avocado-Mus
- 1 reife Avocado
- 2 El Kakao
- 5-6 El Ahornsirup

Schnelle Erdbeersauce
- 200 g Erdbeeren (TK)
- 1-2 Tl Puderzucker

Außerdem
- 4 süße Frühstücksbagel* oder Milchbrötchen
- 2 Bananen
- 150 g frische Erdbeeren
- 125 g Himbeeren
- 125 g Heidelbeeren
- grüne Pistazien
- optional: essbare Blüten

* Rezept auf www.madamedessert.de

Für die süßen Burger Patties die gemahlenen Haselnüsse mit den Haferfl cken vermengen und in der Küchenmaschine oder einem Standmixer fein mahlen. Mit Kakao, Salz, Honig und Erdnussmus zu einer schönen Masse verkneten. Diese dann in vier gleichgroße Kugeln aufteilen und mit leicht angefeuchteten Händen ca. 5-10mm dicke Patties formen.

Die reife Avocado auslöffeln und das Fruchtfleisch sehr fein pürieren. Mi Kakaopulver und Ahornsirup zu einem glatten Mus verrühren. Für die schnelle Erdbeersauce 200g Tiefkühl-Erdbeeren auftauen, pürieren und je nach Süße der Beeren mit etwas Puderzucker abschmecken. Das Erdbeerpüree durch ein feines Sieb streichen und die kernfreie Sauce bis zur Weiterverarbeitung in einer kleinen Schüssel kühl stellen..

Für die fein gesalzene Karamellsauce alle Zutaten, bis auf die Sahne, in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Mit einem Holzlöffel immer wieder rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Sobald sich das Karamell honiggolden gefärbt hat, die Pfanne von der Platte nehmen und vorsichtig die Sahne dazu geben. Die Pfanne zurück auf den Herd stellen und

Wer steckt dahinter?

Bonjour! Ich bin Eva, Schleckermäulchen und Chefnaschkatze von Madame Dessert. Auf meinem Blog **www.madamedessert.de** lade ich dich herzlich ein, dich in meinem kleinen Dschungel der Genüsse nach Herzenslust zu verlieren.

Zwischen Rezepten von goldbraunen Gaumenschmäusen und schokoladigen Abgründen nehme ich dich mit auf meine kulinarischen Abenteuerreisen.

Madame Dessert

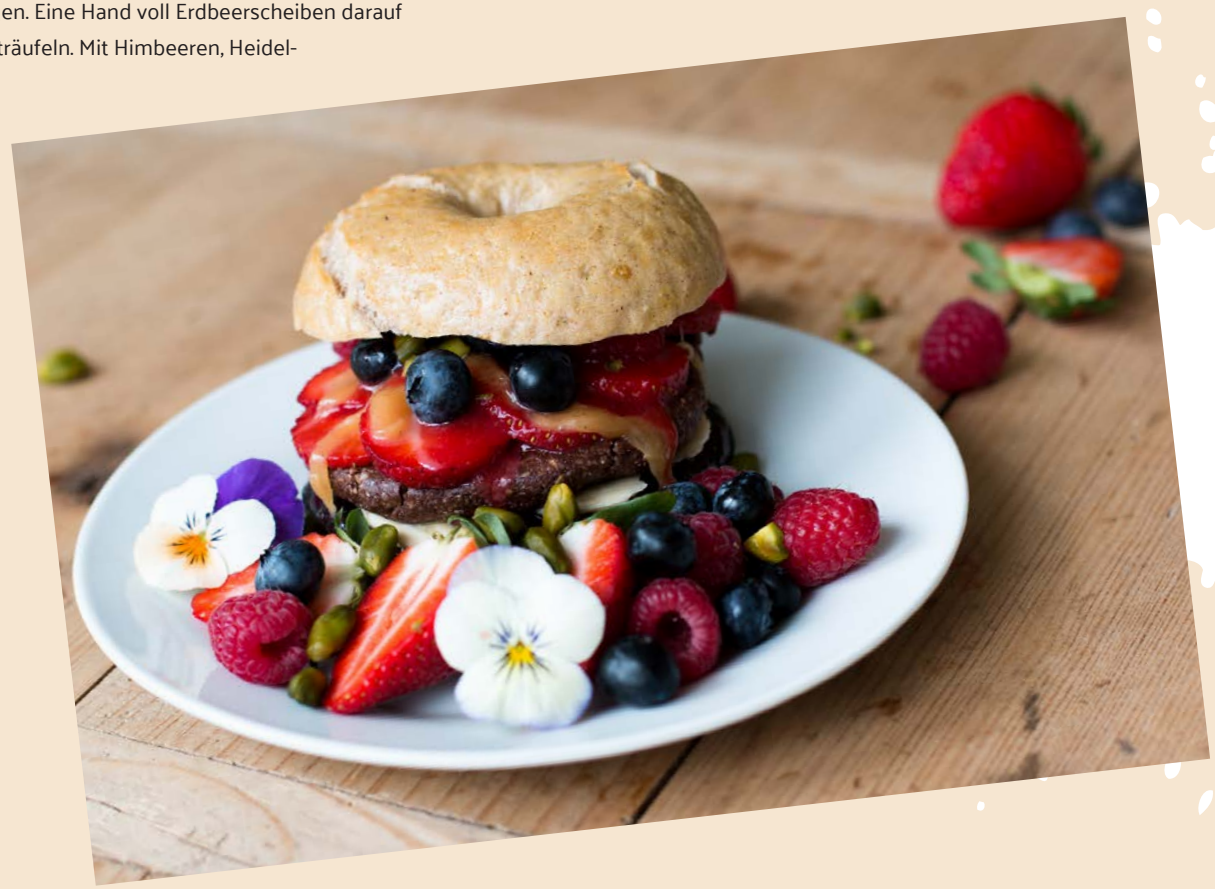
VERY BERRY BURGER

etwas weiterköcheln lassen, bis aus dem Karamell eine homogene, cremige Sauce entstanden ist. Die Karamellsauce zum Abkühlen in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Im letzten Schritt die Pistazien grob hacken. Die frischen Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren waschen. Die geputzten Erdbeeren und geschälten Bananen in dünne Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die süßen Burgerbrötchen aufschneiden und leicht antoasten. Die untere Hälfte jeweils mit einem Esslöffel Schoko-Avocado-Creme bestreichen. Die Creme mit Bananenscheiben belegen und je ein Haselnusspatty darauf legen. Eine Hand voll Erdbeerscheiben darauf verteilen und mit Karamell- und Erdbeersauce beträufeln. Mit Himbeeren, Heidelbeeren und gehackten Pistazien garnieren.
Zuletzt die obere Bunhälfte darauf setzen und den Burger mit frischen Beeren und essbaren Blüten servieren.

Bon Appétit!



EVA'S BURGERSALAT

Burgersalat was ist das? Selbstgemachte Sesam Buns, leckere Burgersoße und frischer gesunder Salat mit hochwertigen Hackfleisch. Geschichtet zu einem kleinen Hingucker für eure Gäste. Das ist der Eva's Burgersalat!

Zutaten:

Sesam Buns
- 450g Mehl
- 75ml Olivenöl
- 150ml Milch
- 3/4 Würfel Hefe
- 2 Eiweiß
- 1TL Zucker
- 1TL Salz
- 2 Eigelb
- 1EL Wasser
- etwas Sesam

Burgersoße
- 250ml 10% Joghurt
- 125ml Mayonnaise
- 1 Spritzer Kräuteressig
- ½ Zwiebel
- 1 TL Ketchup
- 1 EL Senf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer

Burgersalat
- 1 Eisbergsalat
- 1kg Hackfleisch
- einige Gewürzgurken
- Salz, Paprika und Pfeffer
- ½ Zwiebel
- 200g Käse (z.B. Gouda)

Sesam Buns

Für die Herstellung der Sesam Buns das Mehl in eine Schüssel füllen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Milch übergießen und etwas Zucker darüber streuen, damit die Hefe Nahrung bekommt. Danach mit etwas Mehl vom Schüsselrand bedecken. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen bis die Hefe eine kleine Schaumkrone gebildet hat.

Die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit der Hefemilchmischung zu einem glatten Hefeteig verkneten. Danach den Teig für mindestens 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt, besser verdreifacht hat.

Wer steckt dahinter?

Eva ist Youtuberin und zeigt euch auf Ihrer Backseite **evasbackparty.de** viele Eigenkreationen ihrer gebackenen Leckereien. Von herzhaften Leckerbissen bis süßen Tortenkunstwerken ist hier alles dabei. In Ihren kostenlosen Videoanleitungen zeigt sie euch Schritt für Schritt wie ihr diese leckeren Hingucker selbst nachmachen könnt. Ihren Youtube Kanal findet ihr unter folgender Adresse: **www.youtube.com/user/evasbackparty**

Evas Backparty
Backen aus Leidenschaft

EVA'S BURGERSALAT

Den Teig zu neun gleichen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend die Hefeteigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und damit die Brötchen bestreichen. So erhaltet ihr eine schöne goldgelbe Backfarbe. Zum Schluss werden sie mit dem Sesam bestreut. Die Brötchen ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind.

Soße

Für die Soße Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

Burgersalat

Die Zwiebel fein hacken und in einem Topf glasig dünsten. Anschließend das Hackfleisch hi zugeben und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant würzen und abschmecken.

Die Sesam Buns einmal waagerecht durchschneiden und 5 Buns-Deckel zur Seite legen. Die restlichen Brötchen zu kleinen Brotwürfeln schneiden. Den Eisbergsalat im kalten Wasser waschen und in mundgerechte Stücke zerrupfen. Die Gewürzgurken in kleine Scheiben schneiden und den Käse reiben.

Für den Burger Salat verwende ich eine große Glasschüssel. Auf dem Boden wird die Hälfte der Brotwürfel verteilt. Auf diese wird die Hälfte des Salates verteilt und direkt darauf die Hälfte der Burgersoße. Darauf die Hälfte der Gewürzgurken und die Hälfte des Hackfleisches füllen. In er gleichen Reihenfolge wiederholt ihr die Schichtung mit der anderen Hälfte der jeweiligen Zutaten. Zum Schluss den gerieben Käse auf der Oberfläche verteilen und mit den Buns-Deckel bedecken
Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

DOTTERBART - GOURMET D

Besorge dir Rindfleisch, Mango, Bacon und Halloumi – setze dir eine Augenklappe auf und schwinge den Säbel. Der Dotterbart – alias Gourmet D ist richtig deftig und gleichzeitig knusprig süß.

Zutaten (2 Burger):

- 400g Rinderhackfleisch
- 1 reife Mango
- 2 Vollkornbrötchen
- 150 g Halloumi
- 200g Frühstücksbacon
- 1 Zwiebel
- 50 ml dunkler Balsamico
- 60 g Zucker
- 1 EL Honig
- Einige Salatblätter z.B. Lollo Rosso
- Außerdem solltest du 30 ml Öl, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, und Kräuter/Gewürze wie beispielsweise frischen Koriander, Chili und Oregano zu Hause haben.

Die Bacon Marmelade

Dazu den Bacon in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Sobald das Fett trieft und der Bacon knusprig ist, die Zwiebeln hinzugeben. Nach etwa 5 Minuten mit Balsamico ablöschen und den Großteil des Zuckers und einen Esslöffel Honig einrühren. Weitere 15 Minuten simmern lassen und beiseite Stellen.

Den Halloumi zubereiten

Auspacken und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dann in einer Schüssel mit Öl, Kräutern und Gewürzen marinieren. Kurz vorm dem Anrichten von beiden Seiten kross anbraten. Wenn der Halloumi im Vorhinein angebraten wird, neigt er dazu nicht knusprig, sondern „lätschert“ zu werden.

Wer steckt dahinter?

Mit Kreativität und Liebe zum Essen noch einmal etwas wagen und mit einem Schnellstart im Food Truck Business abheben.
Das Konzept geht auf: Hausgemachte Saucen, Bio-Brötchen vom regionalen Bäcker und freundliche Piraten und Piratinnen im Truck. Getreu dem Motto „Fusion Food“ setzen wir auf den Mix lokaler und fremder Essenstraditionen und experimentieren mit regionalen und exotischen Produkten. Weitere Informationen gibt es auf der Facebook-Seite: **www.facebook.de/GourmetPiratn**

GOURMET PIRAT'N

DOTTERBART - GOURMET D

Das Rindfleischpatt

Aus dem Rinderhackfleisch zwei runde etwa 2-3 cm dicke Pattys formen. Diese werden von beiden Seiten in einem Tröpfchen Öl angebraten und in der Pfanne (oder auf dem Grill) mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die karamellisierte Mango

Mango schälen und mit einem großen Messer Scheiben abschneiden. In eine weitere Pfanne Butter geben und ein wenig Zucker ganzflächig verteilen. Beginnt der Zucker zu karamellisieren, gibst du die Mangoscheiben hinein und nimmst etwas Hitze weg. Sind die Mangos goldbraun, kannst du sie herausnehmen und die Pfanne noch für das Anbraten des Halloumis verwenden.

Anrichten

Salat kurz abwaschen, und auf das aufgeschnittene Brötchen legen. Das Rindfleischpatty kommt an nächster Stelle, darauf jede Menge Bacon-Marmelade. Auf dem Halloumi folgt das Highlight: die karamellisierten Mangos.

LITTLE ITALY BURGER

Frische Focaccia, leckeres Tomaten-Chutney gemischt mit frischem Pesto – eine kleines Stück Italien auf einem Burger.

Zutaten:

Focaccia

- 500g Mehl
- 350 ml Wasser
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- ½ Würfel frische Hefe
- 2 EL Polenta

Tomaten-Chutney

- 3 Stk Schalotten-Zwiebel
- 4 Stk Knoblauchzehen
- 3 Dosen Tomaten (geschält und gehackt)
- 200g brauner Zucker
- 125 ml Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikum-Blätter

Basilikum-Pesto

- 60g frischer Basilikum
- 2EL Pinienkerne
- 1/2TL Meersalz
- 200ml Olivenöl
- 2Stk Knoblauchzehen
- 3EL frisch geriebener Parmesan

Rindfleisch-Patty (ca. 5 Stück

- 500g Rinder-Hackfleisch
- 1 EL Worcester-Soße
- 1 Stk Schalotten-Zwiebel
- 1 Prise Salz
- etwas Pfeffer

Foccacia

Die Hefe im warmen Wasser zusammen mit 2TL Honig auflösen und 5 Minuten ruhen lassen. Das Mehl mit dem Salz mischen, in eine Schüssel geben und in der Mitte ein Loch formen um hier das Hefe-Wasser-Gemisch hineingeben. Weitere 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend alles zu einem glatten verarbeiten.
Ein kleines Backblech mit etwas Olivenöl einreiben und 1EL Polenta darüber streuen. Danach den Teig im Blech gleichmäßig verteilen. Danach sollte der Focaccia-Teig für ca. 1 Stunde ruhen.

Anschließend mit trockenen Fingern kleine Mulden (ca. 1cm tief) in den Teig drücken. Zum Schluss gleichmäßig etwas Olivenöl darauf verteilen und mit der restlichen Polenta bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in ca. 6 gleichgroße Stücke schneiden.

Wer steckt dahinter?

Mein Name ist Steffi und ich bin immer auf der Suche nach den schönen Dingen des Lebens. Um diese geht es auch in meinem Blog **www.whatmakesmehappy.de**. Essen verbindet die Menschen und genau das will ich mit meinem Blog erreichen.

Auf www.whatmakesmehappy.de möchte ich Euch gerne mit meiner Leidenschaft für das Backen und Kochen anstecken.

What makes me happy

Food & Lifestyleblog

LITTLE ITALY BURGER

Tomaten-Chutney

Die Schalotten-Zwiebel und die Knoblauchzehen sehr klein schneiden. Anschließend zusammen mit etwas Olivenöl andünsten bis sie glasig sind. Zusammen mit dem Zucker, Essig und den gehackten Tomaten einkochen. Zum Schluss noch eine Handvoll klein gezupfter Basilikum-Blätter unterrühren und nochmals für ca. 5 Minuten weiter kochen. Danach auskühlen lassen.

Basilikum-Pesto

Die Pinienkerne mit etwas Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten. Danach alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer fein pürieren.

Rindfleisch-Pattie

Eine Schalotten-Zwiebel sehr klein schneiden. Die Zwiebeln mit dem Rinder-Hackfleisch, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und der Worcester-Soße gut vermischen. Anschließend zu gleichmäßigen Pattys formen. Auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten.

Zubereitung Burger

Parmesan grob hobeln. Ruccola waschen. Focaccia-Stück in der Mitte durchschneiden. Die untere Seite mit 1EL Basilikum-Pesto bestreichen. Mit Ruccola belegen und anschließend das Patty darauf legen. Danach 1-2EL Tomaten-Chutney darüber verteilen, grob gehobelter Parmesan darüber geben und die zweite Seite des Focaccia darauf setzten.

Lasst es Euch schmecken!

SPICY CHICKEN AREPA - CUBAN BURGER

Ein Burger für alle, die es etwas „heißer“ mögen: Mit Chillis und etwas Tabasco schaffen wir bei unserem Cuban Burger ein angenehm scharfes Geschmackserlebnis.

Zutaten:

Für das Fleisch (Rub)
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Cumin
- 1 Messerspitze Knoblauchpulver
- 2 kleine getrocknete Chillies

Für die Sauce
- 1 Tasse Ketchup
- ½ Tasse Honig
- 5 EL Rotweinessig
- 3 EL brauner Zucker
- 2 TL Worcestersauce
- 1 TL Tabasco
- n.B. Wasser

Für den Bun (Arepa)
- 400 gr. Maismehl (vorgekocht)
- 700 ml Wasser
- Salz

Guacamole
- 1 Avocado
- 1 große Rispentomate
- 3 EL Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Für den Rub zunächst die Chillies kleinhacken und mit dem Paprikapulver, dem Cumin und Knoblauchpulver vermischen. Die Hähnchenbrustfilest mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in einer Box mit Olivenöl beträufeln. Den Rub ins Fleisch einmassieren, bis die ganze Oberfläche mit Rub bedeckt ist und anschließend über Nacht durchziehen lassen.

Den Ketchup, Honig, Rotweinessig, Worcestersauce, Tabasco und den Saft der halben Zitrone in den Schnell-kochtopf geben. Den Zucker einrühren und das Ganze mit etwas Wasser aufgießen, so dass eine flüssige Brühe entsteht.

Die durchgezogenen Hähnchenbrustfilets in den Schnellkochtopf legen, den Topf verschließen und auf voller Flamme erhitzen. Am besten man stellt den Topf auf die Eco- oder untere Stufe, damit das Fleisch langsam garen kann. Sobald der Topf den ersten Dampf ablässt auf schwache Hitze reduzieren und das Ganze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Danach ist das Fleisch zart und kann mit der Gabel in einzelne Stücke gezupft werden.

Wer steckt dahinter?

Tobias Kreckel ist Mitbegründer der Hipster Rolle, die es sich zum Ziel gesetzt hat den osteuropäischen Kurtos Kalacs oder auch Baumstriezel in Deutschland weiter bekannt zumachen. Aktuell hauptsächlich auf Street Food Events unterwegs sorgt das Team der Hipster Rolle dort für die leckere Nachspeise.

Folge der Hipster Rolle auf **www.facebook.com/hipsterrolle** und du erfährst wo gerade frisch gebacken wird.

HIPSTER ROLLE SINCE 2015

SPICY CHICKEN AREPA - CUBAN BURGER

Die Garzeit des Fleischs lässt sich prima nutzen um schon einmal Zucchini und Paprika vorzubereiten. Einfach klein schneiden und in der Pfanne oder auch auf dem Grill braten.

Als nächstes die Avocado auslöffeln und das Fruchtfleisch mit der Gabel zu einem Brei zerdr - cken. Die Tomaten sowie den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und zum Avocadobrei hinzu mischen. Schließlich den Joghurt zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Nun die Zwiebeln in Ringe schneiden, den frischen Koriander waschen, trocken tupfen und klein hacken.

Das besondere an Arepas ist neben der Füllung der köstliche Bun aus Maismehl. Hierfür nimmt man (ausschließlich) vorgekochtes Maismehl. Das gibt es in Asia Läden und ist in unseren Breiten eigentlich nur als PAN Maismehl zu beziehen.

Das Mehl wird mit etwas Salz und dem Wasser zu einem homogenen Teig verarbeitet und ca. 15 Minuten ziehen gelassen. Danach wird der Teig in vier gleichgroße Teigbällchen geteilt, die jeweils mit der flachen Hand zu einem Fladen (ca. 1cm dick) gedrückt werden.
In einer Pfanne etwas Öl heiß machen und dann die Fladen dazugeben. Zunächst die erste Seite ca. 3 Minuten lang backen, dann wenden und die andere Seite für ca. 6 Minuten backen. Danach wendet man nochmal auf Seite 1 und bäckt den Fladen für weitere 3 Minuten.

Danach einfach die Arepas aufschneiden mit Guacamole bestreichen, das gezupfte Fleisch, die Zwiebeln und das gebratene Gemüse auflegen und den Deckel draufpacken

Guten Appetit!

MIDDLE EAST BURGER

Der Middle East Burger mit Sujuk, Zitronenpickle, Petersiliensalat, Tzatziki und Hummus.

Zutaten:

Burgerpatties
- 550g Lammhackfleisch mittelgrob gewolft
- 2 Eier
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Paprikapulver scharf
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 gestrichene TL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ rote Paprika
- 1 kleine rote Zwiebel

Sujuk
- 160g Sujuk (türkische Knoblauchwurst)

Zitronenpickle
- 1 kleine Bio Zitrone
- Saft einer Zitrone
- ½ rote Peperoni
- 12g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL süßes Paprika Pulver
- je 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel und Kurkuma

Petersiliensalat
- 1/3 Bund glatte Petersilie
- 1/2 rote Zwiebel
- Zitronensaft
- 1 Prise Zucker und Salz
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Hummus
- 130 g Kichererbsen aus der Dose (Abtropfgewicht)
- 1 confierte oder frische Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Tahini
- ca. 50ml Wasser

Tzatziki
- 200g türkischer Joghurt 10%
- je eine Prise Salz und Pfeffer
- ¼ Salatgurke, entkernt und grob geraspelt
- 1/4 Knoblauchzehe fein gerieben
- 1 Zweig Minze und nach Belieben etwas Dill

Brioche Burgerbuns (ergibt 8 Brötchen)
- 3 EL Milch
- 200 ml Wasser
- 80g Butter
- 2 TL Trockenhefe oder 10g frische Hefe
- 2 1/2 EL Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 480g Mehl Typ 450
- 1 1/2 TL Salz
- Schwarzkümmelsamen (gibt's im türkischen Supermarkt)

Sonstiges
- 2 EL Butter

Wer steckt dahinter?

Hallo, ich bin Simone von Happy Street Kitchen. Ich habe im Mai einen Laden am Marienplatz eröffnet und mir damit einen lang ersehnten Traum erfüllt. Mein Motto: „Gesundes Essen soll Spaß machen. Happy Food für Alle!"
Mehr zu erfahren gibt es hier:
www.facebook.com/happystreetkitchen/
www.pi-mal-butter.de
www. happystreetkitchen.de

HAPPY STREET KITCHEN
HEALTHY. FOOD. HAPPY. PEOPLE.

MIDDLE EAST BURGER

Wasser, Milch, Zucker und 80g Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Abkühlen lassen bis die Flüssigkeit lauwarm ist, dann die Hefe unterrühren und 15min stehen lassen. In der Zwischenzeit ein Ei mit einer Gabel verrühren.
Mehl und Salz vermischen und das verschlagene Ei und die Milch-Hefe-Mischung mit einem Kochlöffel verrühren bis sich alles grob verbunden hat. Nun den Teig auf die Arbeitsplatte geben und 10min fest kneten bis er homogen und seidig ist. Den Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf einem Backpapier verteilen. Nochmal mindestens eine Stunde mit einem Küchentuch gehen lassen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Das zweite Ei mit 1 EL Wasser vermischen und die Buns kurz vorm Backen damit bestreichen und mit Schwarzkümmelsamen bestreuen. Die Burgerbrötchen ca. 15min backen bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen.

Die Paprika und Zwiebel im Mixer mittelfein hacken. Die Petersilie fein schneiden. Alle Zutaten für die Burgerpatties in eine Schüssel geben. Mit den Händen gut durchmischen. Den Fleischmix in 4 gleiche Teile teilen und lockere Patties formen. Mein Tipp: Das Hackfleisch bei Burgern und Hackbällchen sollte nie zu fein se n und beim Formen immer darauf achten die Masse nicht zu fest zusammen zu drücken. Das gibt dem Fleisch beim Essen einen schönen Biss. Auf dem heißen Holzkohlegrill von beiden Seiten stark anbräunen, dann an die Seite des Grills schieben und 2 Minuten durchziehen lassen.

Die Sujuk-Wurst von der Haut befreien und längs in 3mm dicke Scheiben schneiden und goldbraun grillen.

Für das Zitronenpickle die Bio Zitrone längs halbieren und dann in sehr feine Scheibchen schneiden. So dünn wie möglich. Alle restlichen Zutaten mit den Zitronenscheiben mischen und gegebenenfalls noch etwas abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Zucker 30min marinieren und anschließend im Sieb abtropfen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und im Ganzen mit Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl und Salz, Pfeffer wie einen Salat anmachen.

Für das Hummus die Kichererbsen in ein Sieb geben und gut abbrausen. Die Kichererbsen in ein hohes schmales Gefäß geben, Knoblauch, 1/2 TL Salz, etwas Pfeffer, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Sesampaste, Olivenöl und Wasser dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Ist die Masse zu fest noch etwas Wasser dazu geben. Das Hummus soll eine cremige Konsistenz, so ähnlich wie Mayonnaise, haben.

Die Gurkenraspel für das Tzatziki leicht salzen, 10min in einem Sieb abtropfen lassen und das restliche Wasser mit den Händen aus den Raspeln drücken. Die Minze fein schneiden und den Dill hacken. Die Gurkenraspel mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und abschmecken.

Die Burgerbrötchen auf der Schnittfläche dünn mit Butter bestreichen un mit der gebutterten Seite nach unten auf den Grill legen bis sich goldbraune Streifen bilden. Einen Esslöffel Hummus auf die untere Brötchenhälfte geben, darauf das gegrillte Fleisch und die Sujuk-Wurst, dann einen Esslöffel Tzatziki , den Petersiliensalat und die gepickelten Zitronen. Zweite Brötchenhälfte drauf und genussvoll rein beißen.

DON SANCHEZ

Eine vegane Burger Kreation mit würzigem Patty aus schwarzen Bohnen und Polenta umhüllt von einer knusprige Tortilla-Kruste, alle Toppings super easy zuzubereiten und die fluffig-weichen Buns gelingen auch ganz einfac

Zutaten:

Für die Buns (6 Stück)

- 450 g Weizenmehl Type 505
- 110 ml Soja Milch (oder eine andere pflanzliche Milch)
- 110 ml warmes Wasser
- 2 EL Sonnenblumenöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Trockenhefe
- 1 EL fein geschroteter Leinsamen + 3 EL heißes Wasser (=Eiersatz)
- 1 TL Salz

Für die Patties

- 50g Polenta Maisgries
- 150-200 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 3/4 Dose Schwarze Bohnen (alternativ: Kidneybohnen)
- 1 EL fein geschroteter Leinsamen + 3 EL heißes Wasser (=Eiersatz zu Bindung)
- 2 EL Paniermehl
- 1 Rote Zwiebel (mittelgroß)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Chili-Schote (frisch)
- 1 Handvoll frischer Koriander
- 1 Handvoll Petersilie
- 1/2 TL Koriander gemahlen
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/4 TL Cayenne Pfeffer
- 1/2 - 1 TL Salz
- 1 Handvoll Tortilla Chips
- 3-4 EL Kerne (z.B. Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Sesam,...)
- 2 EL Paniermehl

Für den Burger

- 1 Avocado
- 3 EL (Vegane) Mayo (von den Veggie Bros, aus dem Supermarkt oder selbst gemacht)
- Saft einer Limette
- Prise Salz und etwas Pfeffer
- 3 EL Sambal Oelek
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Tomate
- Babyspinat
- Käse (wer will...)

Wer steckt dahinter?

Die Veggie Bros, das sind die Kumpels Manu, Steffen & ihr Team. Seit August 2014 zeigen wir Würzburg in unserem Laden in der Juliuspromenade wie lecker vegetarisch-veganes Fastfood rund um die Falafel schmeckt.
Alles frisch, alles hausgemacht und alles lecker - so heißen die Eckpfeiler unserer „Falasophie“. Das bedeutet: Wir bereiten alle Speisen auf unserer Karte täglich frisch und aus ausgewählten Zutaten zu. Neugierig geworden? Dann kommt doch mal vorbei und probiert uns aus :-)

Mehr zu erfahren gibt es hier: **www.veggiebros.de**

EST. 2014 · Veggie Bros · WÜRZBURG

DON SANCHEZ

Die Buns

Die Hefe im warmen Wasser gut auflösen. In einem kleinen Schüsselchen aus Leinsamen und Wasser den Eiersatz herste - len. In einer weiteren Schüssel die Sojamilch, den Eiersatz, Öl, Zucker und Salz verrühren. Dann die Hefe-Wasser-Mischung unterrühren und das Mehl unterkneten bis ein homogener Teig entsteht. Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Dann den Teig durchkneten und in 6 gleichgroße Brötchen formen. Nochmal etwa 30 Minuten gehen lassen und dann bei 180 Grad für etwa 12 Minuten backen.

Die Patties

Polenta im Salzwasser kochen, sollte relativ fest sein. Zwiebel, Knobi, Chili und Kräuter sehr fein hacken und kurz in Olivenöl andünsten. Mit dem Pürierstab die Bohnen (abgesiebt), die fein gehackten Zutaten, die Gewürze, den Eiersatz zu einer Masse verarbeiten, Paniermehl unterheben. Die Kerne kurz ohne Öl in der Pfanne anrösten. Die Tortilla Chips klein bröseln und mit den gerösteten Kernen und dem Paniermehl vermischen (wenn ihr nicht alles da habt, reicht z.B. auch nur Paniermehl). Die Bohnenmasse mit der Polenta vermengen und ein Teil der Panademischung unterheben. Dann Patties formen und im Rest der Panade panieren. In Sonnenblumenöl für etwa 3-4 Minuten braten, dann drehen und nochmal 3-4 Minuten braten. Fertig!

Die Saucen und Toppings

- Avocado mit der Gabel zerdrücken und mit der Mayo und dem Limettensaft vermischen, salzen und pfeffern.
- Sambal Oelek so wie es ist.
- Die Roten Zwiebeln in feine Ringe schneiden und im Öl anbraten. Den braunen Zucker drüber streuen und karamellisie- ren lassen.
- Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- Babyspinat waschen.

Und jetzt geht's an den Burger...

Brötchen aufschneiden. Die untere Hälfte großzügig mit der Avocado-Mayo bestreichen. Patty drauf. Karamellisierte Zwie- beln, Tomaten und Babyspinat drauf. Etwas Samal Oelek an den Deckel, Deckel drauf und der Burger ist fertig.

DELI-QUE BURGER

Eine ordentliche Portion saftiges Rindfleisch dazu Zutaten mit dezenter Rauchnote in einem fluffigen Bun. Beeftastisc

Zutaten:

Fast' n easy Burger Buns (ca. 10 Stück)

- 500 g Mehl, Type 405
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml lauwarme Milch
- 40 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 80 g Butter
- 5 g Salz
- 1 Eigelb

Basic Barbecuesoße:

- 1 Stk. mittelgroße Zwiebel
- 2 EL. ÖL
- 1 Packung passierte Tomaten
- 4 EL. Apfelessig
- 3 EL. braunen Zucker
- 2 EL. Tomatenmark
- 2 TL. Worchestersauce
- 1 TL. Paprika rosenscharf
- Salz, schwarzer Pfeffer

Pale Ale buttered Onionrings

- 1 Stk. Metzgerzwiebel
- 1 Pk. Tempuramehl
- 1 Fl. Pale Ale

Smoked Aioli

- 2 - 6 Knoblauchzehen geräuchert.
- 100 ml Vollmilch (zimmerwarm)
- 200 - 250 ml gutes Planzenöl

Hackfleisch-Patt

- 1,6 Kg Rinderhackfleisch (für ca. 8 Pattys
- Salz, Pfeffer

Fast' n easy Burger Buns

Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden und das Salz am Rand dieser verteilen. Milch und Wasser zusammen mit der Hefe und dem Zucker verrühren und 15 Minuten stehen lassen. Dann das Gemisch mit den Eiern und dem Butter in die Mulde geben und alles richtig gut miteinander verkneten (es muss ein glatter Teig entstehen).

Den Teig in 8-10 gleich große Teile teilen und abdrehen. Die schönsten Burgerbrötchen entstehen, wenn ihr mit Daumen und Zeigefinger ein Loch bildet und den Teig hindurchdrückt. So bekommt man eine tolle, gespannte Oberfläche

Wer steckt dahinter?

Meine Begeisterung für gutes Essen möchte ich mit euch teilen und euch dabei in die Welt des Barbecues entführen. Dabei verwende ich nur Fleisch aus der Region sowie Gemüse und Salate von Vertragspartnern meines Vertrauens. Meine hausgemachten Gewürzmischungen und Barbecuesaucen sind 100% gluten- und glutamatfrei und werden natürlich mit Liebe und Leidenschaft zubereitet!
Mehr zu erfahren gibt es auf meiner Website:
heikosbarbecue.de

Heiko's BARBECUE EST. 2008

DELI-QUE BURGER

Die abgedrehten Buns auf einem Blech mit Backpapier noch mindestens 40 Minuten gehen lassen, mit Eigelb einpinseln und Topping nach Wahl darüber streuen (z.B. Maisgrieß, Haferflocken, Sesam oder Sonnenblumenkerne). Dann für 15 Minuten bei 180 Grad backen. Richtig fertig sind die Buns, wenn du sie in die Hand nimmst, auf den Boden klopfst und sie sich hohl anhören.

Basic Barbecuesoße

Die Zwiebel schälen und würfeln - dann im Öl andünsten. Passierte Tomaten, Apfelessig, braunen Zucker, Tomatenmark, Paprika und die Worchestersauce dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zum kochen bringen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Wenn die Soße dicklich ist, diese noch pürieren. Fertig.

Pale Ale buttered Onionrings

Schöne, massive Metzgerzwiebeln in etwas dickere Scheiben schneiden. Zwei Schälchen herrichten: eines nur mit Tempuramehl und eines mit Tempuramehl und Pale Ale im Verhältnis 1 (Tempura) zu 1,5 (Pale Ale) füllen.
Zwiebelringe erst im blanken Tempura wenden dann durch das gemischte Tempura/Pale Ale ziehen. Im Anschluss gleich in eine Pfanne oder Friteuse mit ca. 180 Grad heißem Pflanzenfett geben. Dort golden brutzeln lassen auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Smoked Aioli

Knoblauch und Milch gut mixen und langsam Öl hinzugeben (sehr langsam!). Fertig ist die Aioli wenn sie stockt und die gewünschte Konsistenz hat.

Das Hackfleisch-Patt

Einfach 190 Gramm Hackfleisch abwiegen und zu Kugeln formen. Nicht kneten sondern einfach in Form bringen (per Hand oder Burgerpresse). Pfanne auf 220 Grad erhitzen oder Grill auf zwei Zonen Hitze einrichten. Die erste Seite 2 1/2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wenden und den Heukäse auf die angegrillte Seite legen. Die zweite Seite weitere 2,5 Minuten grillen - danach den Patty bei indirekter Hitze ca. 5 bis 7 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Buns aufschneiden, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnittflächen goldbraun backen. Die Smoked Aioli, das Salatblatt und das Patty mit dem Heukäse nach und nach auf die untere Seite des Buns legen. Darauf dann die geräucherte Paprika und die Onionrings platzieren und mit der Barbecuesoße toppen.

BUFFALINA BURGER

Fruchtig frischer Burger: eine Geschmacksreise nach Italien.
Kochen habe ich von meiner Oma gelernt, daher halte ich es bei den Rezepten auch so wie meine Oma – ein bisschen hiervon, ein bisschen davon…

Zutaten:

- Frisches Rinderhack
- Büffelmozzarella
- Bunter Peffer
- Meersalzflocken
- Kleine Burger Brötchen
- BBQ Sauce
- Creme Fraiche
- Honig
- Zitronenthymian
- Basilikum
- Kirschtomaten
- Wildkräutersalat
- Zwiebeln

Als erstes kümmern wir uns um die Tomaten. Nach dem Waschen entfernen wir die Stiele und geben sie in eine Aluschale wo sie dann mit etwas Honig beträufelt werden. Bevor wir die Tomaten dann bei 180° ca. 15 min schmoren lassen, streuen wir noch etwas frischen Zitronenthymian darüber.

Bei den Mengen ist es schon so eine Sache. Ich bevorzuge lieber kleine Brötchen und esse noch einen zweiten Burger. Ich möchte ja die anderen Varianten aus diesem tollen Buch auch probieren. Und schließlich ist es auch Geschmackssache ob viel oder wenig Fleisch.

Für mein Burgerpatty nehme ich, wenn möglich, Rindernacken und drehe ihn mittelgrob durch den Wolf. Zum Formen am besten eine Burgerpresse verwenden.

Die Pattys braten wir dann auf dem Grill an und würzen sie nach dem Wenden mit Salz und Pfeffer. Den Büffelmozzarella legen wir auf die heiße Seite des Pattys.
Die Zwiebeln grob würfeln und je Burger noch drei dünne Scheiben von den Kirschtomaten schneiden. Diese kommen zusätzlich zu unserer geschmorten Tomate auf den Burger.

Wenn unser Patty den gewünschten Garpunkt erreicht hat belegen wir unser, mit Creme Fraiche und BBQ Sauce bestrichenes, Brötchen mit allen Zutaten. Mit dem Basilikum nicht zu sparsam sein!

Wer steckt dahinter?

Hi! Ich bin Mathias von **Burger-Party.de**: mit Live-Catering vom Grill bin ich Feuer und Flamme für den Genuss.

burgerparty
…NUR EIN **GUTER BURGER-IST EIN** GUTER BURGER

IMPRESSUM

Burger Kochbuch - Würzburg Edition, 2016

Herausgeber und Konzeption:
Tim Binder (klotzaufklotz)
Eva Bachmann (comuvo)
Manuel Lukas (Brew Dudes)
Philipp Bensmann (Brew Dudes)

Gestaltung:
Tim Binder und Eva Bachmann

Rezepte (Texte und Bilder):

Schriften:
Heavyweight: (c)2001 Nerfect Type Laboratories and Britton Walters.
Palanquin: Pria Ravichandran

Anmerkung:
Für die Rezepte und Fotografien sind die jeweiligen Verfasser / Autoren selbst verantwortlich

Kontakt:
info@burger-kochbuch.de

Jetzt als E-Book kostenlos downloaden unter: **burger-kochbuch.de**