

BAGEL MIT HÄHNCHENSALAT

Bagel mit Hähnchensalat

Bei diesem Bagel war ich mit der Hähnchensalat wohl etwas großzügig, ich glaube die Menge hätte durchaus für 2 Bagels gereicht. Trotzdem war der Hähnchensalat nicht zu schwer – ich habe einen Teil der Mayo mit Joghurt gemischt und mit Zitronensaft aufgefrischt. So hat der Bagel zwar ganz anders als in New York, aber für unseren Geschmack auch besser geschmeckt.



Zutaten für 2 Bagels:

2 Bagels, z.B. diesen hier

60g Hähnchenbrustfilet

etwas Öl

1,5 EL Mayonaise

2-3 EL Joghurt

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Schnittlauch

1 Schalotte

6 Scheiben Tomate

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben aufschneiden und leicht salzen. In einer Pfanne mit heißem Öl, ich glaube ich habe Rapsöl genommen, anbraten. Wenn das Fleisch gar beiseite stellen und vollständig abkühlen lassen.

Mayonaise, Joghurt, die fein gehackte Schalotte und den Schnittlauch gut vermischen und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das Hähnchen sehr klein zupfen und unter die Sauce heben.

Die Bagels aufschneiden und den Hähnchensalat gleichmäßig auf Deckel und Böden verteilen. Auf jeden Boden 2-3 Scheiben Tomate legen und den Deckel aufsetzen.

Greift zu!



CHILI BURGER MIT KORIANDER SALSA UND JALAPENOS

CHILI BURGER MIT KORIANDER SALSA UND JALAPENOS

Wir haben Bessere Hälfte's nagelneuen Weber Grill* eingeweiht und Burger gegrillt. Die Buns habe ich das erste Mal selber gemacht - ich glaube nicht, dass ich nochmal fertige holen werde... das hat wirklich Spaß gemacht. Jetzt brauchten die ersten Burger Buns noch einen würdigen Belag und der Grill einen passenden Einstand. Ich habe mich für eine pikante Variante mit frischen und eingelegte Jalapenos entschieden. Dazu kam eine frische Tomaten-Koriander Salsa auf den Burger. Kartoffelspalten wurden gestrichen, die Buns waren sättigend genug - damit die Burger nicht ganz alleine auf den Teller sitzen müssen habe ich dazu einen kleinen Salat aus Baby-Spinat und Tomate gemixt.



Zutaten für 4 Burger:

250g Rinderhackfleisch

200g Schweinehackfleisch

2-3 Frühlingszwiebeln

1 kleine, scharfe Chilischote

1/2 Limette

1 EL brauner Zucker

3 Zweige Thymian

1 EL Sojasauce

1 Prise Piment

1 Prise Zimt

2 Knoblauchzehe

1/2 rote Zwiebel

etwas Salz

Für die Salsa:

3 Tomaten

1/2 rote Zwiebel

1 grüne Jalapeno

1 kleines Bund Koriander

1/2 Limette

Für die Sauce:

2 EL Mayo

1 EL scharfer Senf

1 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

1 TL Honig

Zusätzlich:

4 Scheiben Cheddar

3 EL eingelegte Jalapenos

4 Burger Buns

Für den Salat:

1-2 Tomaten

100g Baby-Spinat

1 Hand voll Rucola

2 EL Sesamöl

1 EL Austernsauce

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pattys hacke ich die Frühlingszwiebel, die Knoblauchzehen, die halbe rote Zwiebel und die Chili klein. Dazu mixe ich aus Zucker, den fein gehackten Thymianblättchen, Limettensaft und Sojasauce eine Sauce die ich noch mit Piment, Zimt und Salz würze. Das alles gebe ich mit dem Hackfleisch in eine Schüssel. Das Handrührgerät mit den Knethacken bestücken und das Ganze gründlich, aber nicht länger als nötig miteinander verkneten.



Nachdem Uwe bei seinem Jahresrückblick behauptet hat, dass eine Pattypresse* zu den Dingen gehört die man haben muss haben wir uns auch eine bestellt. Na gut, hätten wir vielleicht auch so, aber es hilft immer sich von der Begeisterung anderer anstecken zu lassen... Ich kann sie nur empfehlen, es ist schon schön wenn das Fleisch auf dem Grill einheitlich aussieht. Alternativ macht man das wohl am besten „einfach so“ wie Chef Hansen. Ich habe auf jeden Fall die Presse verwendet, dabei nicht zu fest pressen und die Patties auf einem Tellerchen mit Frischhaltefolie abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Bessere Hälfte heizt den Grill an – das ist Männergebiet, da halte ich mich raus. Ich bereite lieber schnell die Sauce vor. Einfach Senf, Ketchup, Mayo, Worcestersauce und Honig verrühren. Fertig.



Für die Salsa viertel ich die Tomaten und entferne die Kerne und das Innere. Den Rest würfel ich in kleine Stücken. Die halbe rote Zwiebel, die frische Jalapeno und den Koriander fein hacken. Mit Limettensaft und etwas Salz abschmecken. Ich stelle alles in Schälchen auf den Tisch, da kann dann jeder seinen Burger selbst zusammen bauen.



Die Patties wandern jetzt für knapp 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und recht starker, direkter Hitze auf/in den Grill.



Zwischendurch einmal wenden.



Ich gebe noch schnell den Baby-Spinat, den Rucola, die in Streifen geschnittene Paprika und die restlichen gewürfelten Tomaten in eine Schüssel und mache den Salat mit Sesamöl, Austernsauce und Pfeffer an.



Zum Schluss rösten wir noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen mit an und legen auf jedes Patty ein Scheibchen Käse.



Nach 2 Minuten ist er wunderbar angeschmolzen. Das geht auf dem Grill einfacher als in der Pfanne...



Jetzt wird gebastelt. Boden und Deckel mit der Sauce bestreichen und das Käse Patty auf dem Boden platzieren. 1-2 EL Salsa darauf türmen.



Nun noch die Jalapenos auf dieses Türmchen setzen. Was runter fällt wird später weg genascht.



Den Deckel auf den Burger setzen und einmal gut andrücken. Etwas Salat dazu anrichten – dann kann gegessen werden.

Greift zu!



TERIAKY-MANGO BURGER

TERIAKY-MANGO BURGER

Und auch die letzten Scheiben vom Raclette-Käse haben ihre Bestimmung gefunden. Auf einem leckeren Burger sind sie gelandet, mit einem Teriaky-Chili-Rindfleisch Patty, etwas Mango, Zwiebel und Salat. Dazu ganz schnell ein paar Pommes und schon haben wir ein Abendessen!



Zutaten für 4 Burger:

4 Burgerbrötchen

400g Rinderhackfleisch

6 EL Teriyaki Sauce

5 EL süß-scharfe Chili Sauce

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver

Olivenöl

1 Mango

1/2 rote Zwiebel

etwas Blattsalat

6 Scheiben Raclette-Käse

3 EL Mayonaise

Zubereitung:

Normalerweise verknete ich mein Fleisch immer von Hand, diesmal wollte ich die Variante mit dem Knetaufsatz des Handrührgerätes probieren. Mein Fazit - es macht keinen großen Unterschied. Also habe ich das Fleisch, 3 EL Teriyaki-Sauce, 1 EL süß-scharfe Chilisauce, Pfeffer, Salz und Paprikapulver in eine Schüssel gegeben und es gut miteinander vermengt. Die Pommes dürfen jetzt schon in den Backofen.



Zu 4 flachen Bouletten / Patties formen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl braten.



Nach 3 Minuten wenden und von der anderen Seite braten. In dieser Zeit schneide ich schonmal die Zwiebel in dünne Scheiben und die Mango in flache Streifen.



Die Buns werden aufgeschnitten und kurz im Ofen aufgebacken. Das dauert im vorgeheizten Backofen nur 2 Minuten.

Dann bestreiche ich die Unterseiten der Buns mit der Chili-Sauce, für die Deckel mixe ich die Mayo mit 2-3 EL Teriyaki Sauce. Dafür darf jtztdas Fleisch noch kurz in den Ofen. Ich lege es auf ein Blech mit Backpapier und verteile den Käse darauf. Ab in den Ofen - das dauert nur 30 Sekunden, dann hat so ein Patty ein Käsemäntelchen an. Das Käse-Patty auf den Boden und Zwiebeln und Mango auf den Deckel legen.



Dazwischen darf etwas Blattsalat, dann wird das Ganze beherzt zu geklappt.

Mit den Pommes auf ausreichend großen Tellern anrichten. Bei uns wird der Burger mit Besteck gegessen, aber das kann jeder so halten wie er möchte.

Greift zu!



PIKANT GEFÜLLTE HALBE EIER

PIKANT GEFÜLLTE HALBE EIER

Zusätzlich zum Raclette wollte ich zu Silvester noch etwas auf den Tisch stellen was man sofort snacken kann. Da waren zum Einen die Lachs-Taler, die ich vorab schon getestet habe und als Zweites diese Eier. Beides ist super angekommen!



Zutaten für 26 halbe Eier:

13 Eier

4 geröstete, eingelegte Paprika

1 Hand voll grüne Oliven

3 EL Mayonaise

etwas Tabasco (5-8 Tropfen)

1 Prise scharfes Paprikapulver

Zur Deko:

etwas Dill und frische Paprika

Zubereitung:

Zuerst werden die Eier angestochen und (damit ich mich um andere Dinge kümmern kann) im Eierkocher hart gekocht. Eiskalt abschrecken und pellen. Jetzt werden die Eier halbiert und das Eigelb entfernt.

Das Eigelb mit den eingelegten Paprikas, Oliven, Tabasco, Paprikapulver und Mayo in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Crème mixen.

Die Crème gebe ich mit dem Teelöffel zurück in die Eier. Ein wenig Crème bleibt übrig und wird extra auf den Tisch gestellt.

Die halben Eier mit Olivenscheiben, fein aufgeschnittener Paprika und etwas Dill garnieren.

Greift zu!



TAPAS – RÖSTKNOBLAUCH-CRÉME UND KARTOFFELN

TAPAS – RÖSTKNOBLAUCH-CRÉME UND KARTOFFELN

Diese Röstknoblauch-Crème war ein spontaner Plan-B. Eigentlich wollte ich Aioli machen, aber ich habe meinen Eiern nicht mehr 100% vertraut und so musste ich mir etwas anderes überlegen. In meinem neuen, kleinen [Butlers Kochbuch für Tapas](#) bin ich auf die Röstknoblauchcrème gestoßen. Perfekt – die wird gemacht, wenn auch wieder etwas auf den Inhalt des Kühlschranks angepasst. Dazu spanische Salzkartoffeln (die noch ein bissl salziger hätten sein dürfen, aber mir ist tatsächlich mein Salz ausgegangen). Beides hat super für unser nächtliches Tapas-Picknick mit [Knoblauch-Thymian Hähnchen](#), [Tomate-Mozzarella Spießchen](#) und [gefüllten Aprikosen im Speckband](#) gepasst.



Zutaten für ein mittelgroßes Schälchen:

5 Knoblauchzehen (im Original 2 Knollen!)

etwas Olivenöl

5 EL Mayonaise

5 EL Schmand (im Original saure Sahne oder Joghurt)

Pfeffer & Salz (im Original nur Salz)

1 Prise Paprikapulver (edelsüß)

8 Kartoffeln (Drillinge oder andere Mini-Kartoffeln)

100g Salz (hier nur 50g)

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen müssen 20 Minuten bei 200°C gebacken werden. Ich beträufel sie dafür mit

etwas Olivenöl und lege sie zu den Hähnchenkeulen in den Bräter. Wer keine Hähnchenkeulen im Ofen hat muss ein passendes Schälchen oder Förmchen nehmen.

In dieser Zeit setze ich für die Kartoffeln einen Topf Salzwasser auf. Auf 250ml Wasser sollten eigentlich 100g Salz kommen, bei mir sind es nur 50g – wie gesagt, mein normales Meersalz ist alle und ich bin nicht motiviert die Kartoffeln mit Fleur de Sel zu kochen. Die Kartoffelchen in das kalte Salzwasser geben, aufkochen und 12 Minuten köcheln lassen. Abgießen und im offenen Topf beiseite stellen. Wenn das Wasser auf der Schale verdampft bleibt die Salzkruste, oder wie hier eher der Salzfilm, zurück. Die Kartoffeln in ein passendes Schälchen geben.

Mayonaise, Schmand, 1 EL Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer und eine Prise Paprikapulver miteinander verrühren. Die Knoblauchzehen aus dem Ofen holen und vorsichtig aus der Schale lösen. Am besten unten ein Stück Schale abschneiden und den weichen Knoblauch mit dem Messer rauspressen / rausschieben. Den Röstknoblauch mit einer kleinen Gabel zerdrücken und unter den Mayonaise-Schmand Mix rühren. Abschmecken. Perfekt. Die Crème ist im Kühlschrank ohne Probleme noch 2 Tage haltbar.

Ich transportiere alles in reichlich Alufolie verpackt zu unserem Picknick. Die Kartoffeln sind wunderbar warm geblieben und auch der Dip lässt sich durch seine cremige Konsistenz super transportieren.

Einfach und lecker!



DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

Als kleines Gegenstück zu den Würstchen mit Kartoffelsalat ist dies hier die eher nordische Variante. Nach Kassler und eben genannten Würstchen schmeckt man die Berliner Einflüsse sonst ein bissl zu sehr raus. Ich persönlich mochte die Tapas mit Matjes extrem gerne – sowohl auf der Bratkartoffel, als auch hier auf dem Pumpernickel.



ZUTATEN:

3-4 Matjesfilets

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von [hier](#) und den Rest extra auf das Buffet stellen)

ZUBEREITUNG:

Das Prinzip ist das Gleiche wie schon im Rezept vom Kartoffelsalat und bei den Würstchen-Tapas beschrieben.

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit schneide ich die Matjesfilets in ca 1-2cm breite Streifen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Streifen Matjesfilet.

Der Fisch wird mit einem Fähnchen auf dem Taler befestigt. Das ist nicht zwingend nötig, sieht aber

niedlicher aus als ohne Fähnchen.



Schon ist das Nächste Tapas-Leckerchen fertig.

Greift zu!



DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Auch bei dieser Tapas-Variante galt wieder die Regel: es sollen nicht nur kleine Portionen, sondern wirklich kleine Häppchen sein. Handliche kleine Tapas die man sich ohne Probleme vom Buffet nehmen kann. Und das ist mit Kartoffelsalat gar nicht so einfach! Auch hier habe ich mich (wie beim Kassler mit Sauerkraut) für einen Pumpernickeltaler als Basis entschieden.



ZUTATEN:

20 Mini-Wurstchen

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von [hier](#) und den Rest extra auf das Buffet stellen)

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit koche ich die Mini-Würstchen. Die kommen dazu in einen kleinen Topf mit Wasser und werden bei nicht zu hoher Hitze aufgekocht. Achtung - wenn es zu heiß ist platzen die Würstchen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Mini-Würstchen. Das Würstchen wird mit einem Spießchen fixiert damit es später nicht vom Taler flieht.



Als Tapas ein echter Hingucker anstelle von einem schlichten Klassiker.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



KRABBENCOCKTAIL MIT EINEM HAUCH DELUXE

KRABBENCOCKTAIL MIT EINEM HAUCH DELUXE

Ein Gläschen Krabbencocktail ist eine schöne kleine Vorspeise und auch schnell gemacht. Hier habe ich den Krabben mit einem Löffelchen Kaviar (deutscher Seehasenrogen) noch einen Hauch von Luxus verliehen. Sommerlich lecker!



Zutaten für 2 Personen:

80g Nordseekrabben (tafelfertig)

2 TL Kaviar (hier dt. Seehasenrogen)

100g Joghurt

3 TL Mayonaise

1/2 Orange (Saft und Schalenabrieb)

1 Prise Orangensalz

Pfeffer

1 TL getrocknete Dillspitzen

etwas frischer Dill

1 Prise Zucker (optional)

Optional:

etwas Weißbrot

Zubereitung:

Ich gebe die Krabben zusammen mit Joghurt und Mayonaise in ein Schüsselchen und rühre alles zusammen gut durch. Dann reibe ich von der halben Orange die Schale dazu und presse den Saft in die Joghurtcrème. Gut vermischen und mit Salz (hier Orangensalz), Pfeffer und getrocknetem Dill würzen. Vom frischen Dill hacke ich ein wenig fein und gebe es ebenfalls in den Krabbencocktail. Dann rühre ich vorsichtig den Kaviar ein. Die kleinen Fischeier sollen auf keinen Fall kaputt gehen.

Den Krabbencocktail 3-4 Minuten ziehen lassen und dann abschmecken. Je nach Geschmack noch mit etwas Salz, Pfeffer oder einer Prise Zucker verfeinern.

Als Deko habe ich von der anderen halben Orange noch 2 Streifen Schale stibitzt und ein wenig frischen Dill mit ins Glas gegeben. Wer möchte kann dazu noch etwas Weißbrot servieren.

Fertig!

CALIFORNIA STEAK-WRAP

CALIFORNIA STEAK-WRAP

Ich mag Wraps - man ist flexibel, kann sie warm oder kalt essen, kann sich von Rezepten inspirieren lassen und trotzdem jedes Mal etwas neues zusammenbasteln. Hier meine Variante vom Steak-Wrap mit verschiedenem Salat, Pilzen und einem leckeren California-Dressing. Probiert es aus!



ZUTATEN FÜR EINEN GROßEN WRAP:

1 Weizenmehltortilla, 25cm Ø

150g Rindersteak, aus der Keule vom Jungbullen

Olivenöl

1 handvoll Rucola

1 handvoll Lolo-Rosso

3-4 Champignons

2 Tomaten

1/2 Zwiebel oder 1 Frühlingszwiebel (je nach Geschmack)

Für das California-Dressing:

2 EL Joghurt

1 TL Mayonaise

1 TL Schmand oder Crème fraîche

einige Tropfen Tabasco Sauce

2 TL Worcester Sauce

2 TL Süß-scharfe Asiasauce

2 TL Honig

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)

1 EL fein gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG:

Im Prinzip ganz einfach, das Olivenöl wird in der Pfanne erhitzt und das Steak in ca. 1-2 cm breite Streifen geschnitten. Die Streifen werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und im Olivenöl scharf angebraten. Immer fleißig wenden, damit nichts anbrennt. Dann die Hitze stark reduzieren (hier Stufe 4 von 9) und die Streifen noch knapp 1 Minuten ziehen lassen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen, die Steakstreifen dürfen noch einen kurzen Moment die Restwärme genießen.

Den Salat waschen und trocken schleudern, die Tortilla flach ausbreiten und den Salat auf ca. 1/3 der Fläche ausbreiten. Die Champignons und Tomaten in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel in feine Ringe. Alles auf dem Salatbett verteilen. Dann die Steakstreifen dazu geben.

Jetzt in einer Tasse oder einem Schüsselchen das Dressing anrühren. Dazu zuerst aus Joghurt, Mayonaise und Schmand glatt rühren. Dann Worcestersauce, Tabasco und süß-scharfe Asiasauce einrühren. Mit Honig, Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Dann die fein gehackte Petersilie dazugeben. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Dann das Dressing über die Steakstreifen und den Salat verteilen und den Wrap von der belegten Kante her aufrollen.

Mit Holzspießchen feststecken oder mit einem Teller beschweren und 5 Minuten ruhen lassen.

In der Mitte halbieren und mit ein paar Tomatchen anrichten. Wer nicht den ganzen Steak-Wrap auf einmal isst sollte den Rest in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Lasst es euch schmecken!

SELBST GEMACHTE BURGER

SELBST GEMACHTE BURGER

Ich mag Burger. Und ab und an habe ich wirklich großen Appetit darauf. Worauf ich allerdings keine Lust habe sind lauwarmer, schlabberiger Salat und durchgeweichte Burgerbrötchen. Deshalb meine Meinung zum Thema Burger: Zuhause is(s)t es doch am schönsten! Außerdem kann man Burger wirklich super zu einem Abend mit Freunden anbieten. Alles an Belag vorbereiten und auf kleinen Tellern anrichten. Jeder kann sich dann seinen Burger ganz nach eigenem Geschmack belegen. Und wer wirklich komplett selbst gemachte Burger zaubern möchte, der findet hier das perfekte Rezept für luftig-fluffige Burger Buns!



ZUTATEN FÜR 4 BURGER:

4 Burgerbrötchen

350g Rinderhackfleisch

1 Ei

2 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

1 TL Cumin

Öl

4 Scheiben Gouda (nach Möglichkeit quadratisch)

Lolo-Salat

1-2 Tomaten

2 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

2 TL Senf

4 TL Ketchup

Für die Burgersauce:

3 EL Mayonaise

1 EL Schmand

1 TL Senf

2 TL Worcestersauce

1 TL Süß-scharfe Asiasauce

1 TL Honig

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver

Beilagen:

Pommes

Ketchup & Mayonaise

ZUBEREITUNG:

Wer als Beilage Pommes macht sollte diese gleich zu Beginn in den vorgeheizten Ofen schieben.

Für das Burger-Fleisch schneide ich zuerst eine Zwiebel klein und schmore sie bei niedriger Temperatur mit etwas Öl in der Pfanne an bis die Stücke glasig sind.

In dieser Zeit das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprika und Cumin würzen und mit einem Ei verkneten. Die Zwiebeln kurz abkühlen lassen und zum Hackfleisch geben.

Aus dem Hackfleisch forme ich jetzt die „Bouletten“. Dazu erst einen runden Fleischball formen und diesen dann ganz flach drücken (ca. 1 cm dick). Für jeden Burger eine Boulette (oder nach Geschmack auch mehr) machen.

Edit: mittlerweile nutze ich dafür immer die Patty Presse* – damit werden alle Patties gleichmäßig rund, dick und passen ideal auf die Brötchen.

Diese in eine Pfanne mit heißem Öl geben und das Fleisch sobald es in der Pfanne ist erstmal mit dem Pfannenwender platt gedrückt halten. Die Boulette versucht sonst in den ersten Sekunden sich

etwas zusammen zu ziehen und das wollen wir vermeiden. Die Temperatur sollte jetzt nicht zu hoch sein (hier Stufe 6 von 9).



Die Bouletten von beiden Seiten braten. In dieser Zeit den restlichen Belag für die Burger vorbereiten. Dazu die Salatblätter waschen und trocken schütteln, die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel in Ringe schneiden und auch die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen.



Jetzt die Burgersauce mixen. Dafür Mayonnaise und Schmand in eine Tasse oder Schüssel geben und mit Honig, 1 TL Senf, Süß-Scharfer-Asiasauce, Worcestersauce, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Solange rühren bis eine gleichmäßige Sauce entstanden ist. Abschmecken und bei Bedarf nochmal verfeinern.



Die Burger-Brötchen halbieren und für 1-2 Minuten zum Aufbacken in den Ofen schieben. Auf die Bouletten in der Pfanne jeweils eine Scheibe Käse legen. Die Temperatur nochmals reduzieren (hier Stufe 3 von 9). Je nach Geschmack den Käse nur leicht anschmelzen lassen oder ihn etwas länger in der Pfanne lassen – dann wird er an den Kanten leicht knusprig.



Die Burger-Brötchen aus dem Ofen holen. Die untere Hälfte mit Burgersauce bestreichen.



Auf den Deckel einen guten Klecks Ketchup und knapp 1/2 TL Senf geben. Leicht vermischen. Die Käse-Bouletten auf die untere Hälfte legen, den Deckel mit Gewürzgurkenscheiben und Zwiebelringen belegen.



(linkes Bild: Käse geschmolzen, rechtes Bild: Käse knusprig)

Auf die Bouletten den Salat legen, auf die Gurken und Zwiebeln 1-2 Tomatenscheiben legen.



Jetzt die Tomatenscheiben mit den Daumen festhalten und die restlichen Finger unter den Brötchendeckel schieben. Umdrehen und auf die untere Hälfte setzen. Leicht andrücken. Fertig!

Mit Pommes und Ketchup / Mayonnaise servieren.

DAS ist ein Burger!