

Habanero-Burger

Gestern haben Naschkater und ich seit längerem mal wieder unsere [Burger-Bibel](#) ausgepackt und den Hot-Habanero-Burger gemacht, allerdings etwas abgewandelt. Die Paprika-Salsa ist im Rezept roh, ich habe sie gedünstet, weil ich das lieber mag und meiner Meinung nach die Aromen so mehr hervor kommen. Den Koriander habe ich weggelassen, den mag ich einfach nicht so. Statt Manchego gab es bei uns simplen Gouda, den haben wir immer da und das war super lecker.



Heute geht es für uns zu einer Hochzeit im Raum Karlsruhe. Ich bin gespannt, denn ich lerne nicht nur alte Sportkumpel meines Katers kennen, sondern erlebe auch die erste Hochzeit mit Wedding Planner... Ich hatte ja kurzzeitig mal drüber nachgedacht, ob dieser Beruf etwas für mich wäre. Da ich es liebe, zu organisieren, gerne Gäste habe und immer gut strukturiert bin, wäre das sicher nicht der schlechteste Job...Man organisiert einen einzigartigen Tag für Menschen, die sich lieben und diesen Tag immer in guter Erinnerung behalten wollen.

Andererseits ist es sicher auch sehr stressig, allen ausgefallenen Wünschen gerecht zu werden, die Nerven der Brautleute im Zaum zu halten und alles zu dirigieren.

Was mich aber im Endeffekt eher davon abhielt war die Tatsache, dass ich selbst so nicht heiraten würde, weil solche Großevents, für die sich Brautleute in immense Schulden stürzen und am Tag selbst vor lauter Stress durchdrehen, einfach nicht mein Geschmack sind. Persönlich, individuell und familiär wäre meine Devise – wobei es sicher auch für solche Formate Wedding Planners gibt... =)

Was wäre oder war euer Modell einer Traumhochzeit? Ich freue mich über eure Meinung!

Jedenfalls hoffe ich, der Planner hat ein gutes Catering aufgetrieben, denn gutes Essen finde ich als Naschkatze bei einer Hochzeit natürlich mit am wichtigsten. Ich bin gespannt und hoffe, ihr macht euch auch feine freie Tage – das Wetter ist ja endlich wieder etwas sommerlicher und vielleicht packt ihr für die Burger den Grill aus? ;)



Für 8

Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550

15 g Zucker

1 Ei

5 g Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g) oder

1 Packung Trockenhefe (7 g)

180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)

40 g Butter
Schuss Olivenöl

Zum Bestreichen der Buns:

1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70% des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten.

Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.

2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls (100g) portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als $\frac{1}{2}$ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.

3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.

5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.

6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge eine weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.

7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere

Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.

8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

(Wenn man zwei Bleche nimmt, was sinnvoll ist, Umluft einstellen!)

Für 4 Burger:

1 Packung Hackfleisch aus Rind

4 Buns/ Burgerbrötchen

4 Scheiben Käse (z.B. Gouda)

Salat (Lollo Rossa, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

1 rote Chili, in feine Scheiben geschnitten

2 EL eingelegte Jalapeno-Scheiben

Für die Paprika-Salsa:

1 rote Paprikaschote

2 EL Olivenöl

1 kleine Knoblauchzehe

1 TL Acuka (Paprikagewürzpaste) oder Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Die Paprika entkernen und waschen. In Streifen und dann in kleine Würfel schneiden und mit einem EL Olivenöl und ca. 1 EL Wasser in einem Töpfchen bei mittlerer Hitze zugedeckt dünsten. Die Knoblauchzehe ebenfalls fein würfen und mitdünsten. Zum Schluss aufdecken und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit der Paste/dem Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch zu Patties formen.

Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)

Jedes Patty mit reichlich Käse belegen, solange es noch heiß

ist, so dass der Käse schmilzt.

Die Burger zusammenbauen: Salat, Salsa, Fleisch mit Käse, Chilischeiben und Habaneros. [nurkochen]

Lasst es euch gut gehen und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Veganer Genuss: Burger mit Tofufrikadelle, Avocado und karamellisierten Zwiebeln



Schon lange will ich mal selbst Burgerbrötchen backen. Auf vielen Blogs sieht man zurzeit leckere Burgerkreationen mit selbstgebackenen Buns dazu. Allerdings fand ich die Menge an Eiern, die in den Teig kommen, immer recht viel. Der Teig soll natürlich schön weich und fluffig werden, also macht es Sinn. Da ich gerne experimentiere und auch mal Eier weglasse, wenn es möglich ist, fing ich an mir Gedanken über eine vegane

Variante zu machen. Vegane Brötchen zu backen ist ja sehr einfach, aber die werden bei mir dann meist eher knusprig und nicht so schön weich und flach. Mein erster Versuch war dann auch gleich von Erfolg gekrönt und ich bin sehr zufrieden mit meinen tierfreien Burgerbrötchen! Sie sind schön weich, sind leicht und gleichmäßig aufgegangen und waren auch am nächsten Tag fürs Resteessen noch super fluffig. Ich habe 100 g Vollkornmehl dazu genommen, man kann sie aber auch weiß backen.



Für

- 4- 6 **Brötchen** braucht man:
300 g Dinkelmehl
100 g Dinkelvollkornmehl
1 Packung Trockenhefe
5 g Natron
2 Prisen Brotgewürz
1 TL Salz
2 EL Agavendicksaft
2 EL Sojamehl
80 g Margarine
1 gehäufter EL Gries
150- 200 ml lauwarmes Wasser (je nach Mehlsorte)
nach Belieben Mohn, Sesam, ... zum Bestreuen

Alle Zutaten bis aufs Wasser abwiegen und zusammen in eine große Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken rühren und langsam Wasser zugeben, bis der Teig eine optimale Konsistenz hat. Einige Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand ablöst. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und eine Stunde an einem warmen Ort, zum Beispiel im Backofen, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche kurz kneten, dann vierteln oder sechsteln (geviertelt werden es sehr große Brötchen!) und die Teiglinge rund formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, flach drücken und mit einer veganen Milch bestreichen. Mit dem Sesam, Mohn oder Ähnlichem bestreuen und im vorgeizten Ofen bei 180° C ca. eine halbe Stunde backen.

{Je nach Größe der Brötchen ändert sich die Backzeit, deswegen schaut ein bisschen nach ihnen und testet notfalls eines mit einem Holzstäbchen oder mit der Klopfprobe, bei der man unten auf den Boden klopft.}



Und wenn man schon vegane Burgerbrötchen macht, sollte auch der Rest vegan sein, oder?

Also sollte es Tofubratlinge geben. Tofu hatte ich noch eingefroren und da dieses Zeug ja immer viel Würze braucht,

kamen Karottenreste, ein Stück Zucchini, Frühlingszwiebel und Gewürze samt Knoblauch hinein.

Durch das Gemüse wird der Bratling schön frisch und würzig. Die Masse ist recht weich, wenn ihr also keinen Burger machen wollt, empfehle ich, kleinere Frikadellen zu machen, die lassen sich beim Backen besser und risikoärmer wenden. =)

Für ca. 10 größere **Bratlinge** braucht man:

400 g Tofu

2 EL Sojasauce

$\frac{1}{2}$ rote Chilischote

1 geh. TL Gemüsebrühpulver

1 gestr. TL Paprikapulver

1 geh. TL gemahlener Pfeffer aus der Mühle

1 EL Olivenöl

2 EL Mehl

2 EL Sojamehl

3 Knoblauchzehen

1/3 Zucchini, geraspelt

1 Karotte, geraspelt

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Schuss Öl zum dünsten

2-4 EL Gries

Öl zum Braten

Den Tofu gut abtupfen, damit es möglichst trocken ist. In Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Sojasauce, Gewürze, Mehl und Öl dazugeben und zu einer feinen Masse pürieren.

Das geraspelte Gemüse im Öl andünsten. Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und mit dem gepressten Knoblauch am Schluss dazu geben und bei ausgeschalteter Pfanne kurz mitziehen lassen.

Die etwas abgekühlte Gemüsemischung unter die Tofumasse rühren und kleine Bratlinge formen. Diese in Gries wenden und am

besten eine halbe Stunde kühl stellen.
In Öl bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Burgergenuss für 2:

1 große rote Zwiebel in dicken Scheiben
etwas Zucker oder Agavendicksaft

1 Zucchini in dicken schrägen Scheiben
Salz, Pfeffer

1 Avocado in großen Scheiben
(Chili) Ketchup

Etwas Salat

(dünne Scheiben reifer Mango oder Mangochutney, falls
vorhanden)

Die Zwiebelscheiben in der Pfanne anbraten und mit Zucker oder Agavendicksaft karamellisieren. Herausnehmen und die Zucchinischeiben anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pro Person ein Burgerbrötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit Ketchup bestreichen und Tofubrätling, Gemüse und wer mag Salat aufeinander schichten.[nurkochen]



Eigentlich wollte ich noch Mangoscheiben dazu nehmen, aber die Frucht war noch steinhart und durfte somit passen. Wenn ihr etwas mit Mango da habt, probiert es aus! In Südafrika hatte ich mal ein traumhaftes Sandwich mit Avocado und Mango,

einfach himmlisch!

Ich hoffe, ihr habt Lust, eins der Rezepte auszuprobieren oder sogar den ganzen Burger nachzubauen und würde mich über Rückmeldungen oder Optimierungsvorschläge sehr freuen!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith