

Burger – mit Fleisch, Fisch und vegetarisch

Kochstudio 24.6.2021



Unsere Rezeptideen für Sie:

Chili-Cheese-Burger

Crispy Chicken-Burger „Caprese“

Lachs-Ananas-Burger

Pilz-Halloumi-Burger mit Guacamole





Chili-Cheese-Burger

Zutaten (für 4 Stück)	Zubereitung
	Für die Chili-Cheese-Sauce...
100 ml Sahne 100 g Frischkäse natur	in einem kleinen Stopf erwärmen.
150 g Scheiblettenkäse (Cheddar)	in den Topf geben und unter Rühren schmelzen.
1 Knoblauchzehe	fein hacken.
Jalapeños aus dem Glas (Menge nach Geschmack)	klein schneiden.
	Sobald der Käse geschmolzen ist, Knoblauch und Jalapeños in die Sauce geben.
	Sauce nach Geschmack mit
Salz Pfeffer Paprikapulver	abschmecken.
	Für die Burger...
2 rote Zwiebeln	schälen und in feine Ringe schneiden.
Eisbergsalat (Menge nach Geschmack)	waschen und in Streifen schneiden.
500 g Rinderhackfleisch 1-2 TL Salz Pfeffer	in einer Schüssel gut verkneten und mit der Burgerpresse 4 gleich große Patties formen.
1 EL Pflanzenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Patties 5-10 Minuten braten.
	In der Zwischenzeit...
4 große Burgerbrötchen	quer durchschneiden und im Toaster rösten.
	Die Vollendung...
je 1-2 EL Tomatenketchup	auf den unteren Brötchenhälften verteilen.
	Eisbergsalat auf das Ketchup geben.
	Patties auf den Eisbergsalat setzen.
	Chili-Cheese-Sauce auf den Patties verteilen.
	Rote Zwiebelringe oben drauf geben.
	Deckel auflegen – Guten Appetit!



Crispy Chicken-Burger

„Caprese“

Zutaten (für 4 Stück)	Zubereitung
	Für die Pesto-Sauce...
4 EL Frischkäse natur 2 EL Pesto grün 1 Knoblauchzehe gepresst Salz Pfeffer	in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
	Für die Balsamico-Zwiebeln...
4 Zwiebeln	schälen und in halbe Ringe schneiden.
2 EL Olivenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Mit
Salz Pfeffer 1 TL Zucker	würzen.
3-4 EL Balsamico-Essig	dazugeben und verkochen lassen. Beiseite stellen.
	Für die Crispy Chicken-Patties...
	Backofengrill auf 250 Grad vorheizen.
2 Tomaten	waschen und in Scheiben schneiden.
2 Kugeln Mozzarella	abgießen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. In Scheiben schneiden.
1 Handvoll Basilikum	waschen und bereit legen.
Mehl	nach Bedarf in einen tiefen Teller geben.
2 Eier	in einem tiefen Teller verquirlen.
2 EL Milch	
100 – 150 g Cornflakes	im Blitzhacker zerkleinern und in einen tiefen Teller geben.
4 Hähnchenschnitzel	unter fließendem kalten Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit
Salz Pfeffer Paprikapulver	würzen.
	Dann die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und gut abklopfen. Als nächstes durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in den Cornflakes-Bröseln wenden.
2 EL Olivenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenschnitzel bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten.
	Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Tomaten- und Mozzarella-Scheiben sowie Basilikum belegen.
	Im Backofen unter dem Grill überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist – das dauert nicht lange, also dabei bleiben!
	In der Zwischenzeit...
2 Handvoll Rucola	waschen und trocken schleudern.
4 große Brioche-Burger-Buns	quer durchschneiden und im Toaster rösten.
	Die Vollendung...
	Die Pesto-Sauce auf den unteren Brötchenhälften verteilen.
	Rucola auf die Sauce geben.
	Crispy Chicken-Patties darauf setzen.
	Balsamico-Zwiebeln darauf verteilen.
	Deckel auflegen.



Lachs-Ananas-Burger

Zutaten (für 4 Stück)	Zubereitung
	Für die Ananas-Sauce...
1 Ananas	Schälen, vierteln und den Strunk entfernen.
	400 g Ananas-Fruchtfleisch sehr fein würfeln und in einem Topf unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten – es muss kein zusätzliches Wasser zugegeben werden. Abkühlen lassen.
8 EL Frischkäse natur 4 TL Senf 4 TL Honig 4 TL Dill (TK) Prise Salz Prise Pfeffer	verrühren.
	Kurz vor dem Zusammensetzen der Burger die Ananas zur Frischkäse-Creme geben und verrühren.
	Für die Burger...
2 rote Zwiebeln	schälen und in halbe Ringe schneiden.
4 Champignons	putzen und in Scheiben schneiden.
2 Handvoll Baby-Blattspinat	waschen und trocken schleudern.
1 EL Pflanzenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und
4 Lachsfilets (TK, aufgetaut)	ca. 4 Minuten braten. Dabei mit
Salz Pfeffer	würzen.
	Lachsfilets aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln und die Pilze im Bratensatz anbraten.
	In der Zwischenzeit...
4 große Brioche-Burger-Buns	quer durchschneiden und im Toaster rösten.
	Die Vollendung...
	2/3 der Frischkäse-Ananas-Sauce auf den unteren Brötchenhälften verteilen.
	Blattspinat auf die Sauce geben.
	Lachsfilets auf den Spinat setzen.
	Zwiebel-Pilz-Mischung auf dem Lachs verteilen.
	Restliche Sauce auf die Deckel streichen und auflegen.
	Guten Appetit!



Pilz-Halloumi-Burger mit Guacamole

Zutaten (für 4 Stück)	Zubereitung
	Für die Pilze...
4 Portobellopilze (alternativ große Austernpilze)	putzen.
4 EL Sojasauce 2 EL Sesamöl 1 TL Paprikapulver 2 TL Honig Prise Salz Pfeffer	in einer kleinen Schüssel verrühren und die Pilze damit einpinseln. Zum Marinieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
	Für die Guacamole...
2 reife Avocados	längs am Kern entlang halbieren, auseinanderdrehen und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen und in einer Schüssel oder auf einem flachen Teller mit einer Gabel zerdrücken. Mit
Salz Pfeffer 1 EL Zitronensaft	würzen.
½ rote Zwiebel	fein würfeln und zur Avocado geben.
1-2 Knoblauchzehen	schälen, pressen und zur Avocado geben.
3-4 Stiele Koriander	waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Auch zur Avocado geben.
	Alles verrühren und nochmal abschmecken.
	In der Zwischenzeit...
Eisbergsalat (Menge nach Geschmack)	waschen und in Streifen schneiden.
4 große Burger-Buns mit Sesam	quer durchschneiden und im Toaster rösten.
1 Packung Halloumi	in 4 Scheiben schneiden.
2 EL Olivenöl	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Halloumi-Scheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
	Eine weitere Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5-10 Minuten braten.
	Die Vollendung...
	2/3 der Guacamole auf den unteren Brötchenhälften verteilen.
	Eisbergsalat auf die Guacamole geben.
	Halloumi-Scheiben darauf setzen.
	Pilze auf den Halloumi geben.
	restliche Guacamole auf die Deckel streichen und Deckel auflegen.
	Guten Appetit!