

# Burgerparty für coole Kids



AggerEnergie GmbH  
Vera Zielberg  
Alexander-Fleming-Str. 2  
51643 Gummersbach  
Tel. 02261 3003-120  
[www.aggerenergie.de](http://www.aggerenergie.de)

## American Burger

Für 4-6 große Burger

1	Zwiebel	pellen, fein würfeln, mit vermischen und zugeben. Mit und
600 g	Rinderhack	
1	Ei	
1 TL	Worcestersauce	
	Salz	kräftig würzen, daraus 4 flache Burger formen.
	Pfeffer	
3 EL	Pflanzenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin von beiden Seiten kräftig anbraten, anschließend bei niedriger Temperatur ca. 6 Minuten auf den Punkt garen. Kurz bevor die Burger gar sind nach Geschmack darauf legen und schmelzen lassen.
	Schmelzkäse	
4	Salatblätter	In der Zwischenzeit waschen, trocken schleudern. waschen, den grünen Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. in Scheiben schneiden.
2	Tomaten	
2	Gewürzgurken	
4	Hamburgerbrötchen	halbieren, mit der Schnittfläche nach oben unter dem Grill knusprig toasten. Brötchen mit den vorbereiteten Zutaten belegen, nach Geschmack mit und und bestreichen und servieren.
	Tomatenketchup	
	Senf	
	Mayonnaise	

## Veggie Burger

Für die Bratlinge

1 Tasse	weiße Quinoa	und
½ Tasse	rote Linsen	waschen, in
2 ½ Tassen	Brühe	10 Min. bissfest garen. Bei Bedarf noch 5 Min. quellen lassen, abkühlen.

6-8	getrocknete Tomaten in Öl	fein hacken.
1	Frühlingszwiebel	fein hacken. Alle Zutaten zu einer Masse mit
1-2 EL	Basilikum (gehackt)	und
1-2	Eier	und
1-2 EL	zarte Haferflocken	und
1 TL	Olivener Öl	verkneten. Nach Geschmack mit
	Salz	würzen. Teig zu kleinen Kugeln formen und leicht flach drücken. Bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne in von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
	Pfeffer	
	Öl	

2	Tomaten	in Scheiben schneiden, mit
	Tomatensalz	würzen.
125 g	Mozzarella	in Scheiben schneiden.

Aus den Zutaten Burger bauen: Bratling, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Bratlinge, evtl. mit verschiedenen Saucen oder Olivenöle und Balsamicoessig beträufeln und servieren.

Variation: Als Fingerfood einfach kleinere Bratlinge herstellen. Mit Cocktailtomaten, kleinen Mozzarellakugeln, Basilikum auf Zahnstocher spießen. Evtl. mit Dipp servieren.

## Fischburger

Zutaten für 4 Portionen

1	Salatherz	Waschen und trocknen.
1 Stück	Salatgurke	waschen, streifig schälen und in Würfel schneiden.
1	Gewürzgurke	fein würfeln
1 Bd.	Schnittlauch	waschen, trocken schütteln und mit einer Schere in Röllchen schneiden.
150 g	Schmand	mit
2 EL	Mayonnaise	mischen. Beide Gurken und Schnittlauch unterrühren. Mit
	½ TL Salz, etwas Pfeffer	würzen.
2	Seelachsfilets	kalt abbrausen und trocken tupfen.
1 EL	Zitronensaft	und
½ TL	Salz	mischen und den Fisch damit würzen. Danach den Fisch in
3 EL	Mehl	wenden.
2	Eier	auf einen Teller geben und etwas verrühren.
100 g	Semmelbrösel	auf einen 2ten Teller geben.
2 EL	Butterschmalz	in eine Pfanne geben und erhitzen.
		Den Fisch zuerst in dem verquirlten Ei und danach in den Semmelbröseln wenden und in dem heißen Butterschmalz in etwa 8 Min. goldbraun braten. Dabei möglichst auf alle Seiten drehen.
4	Brötchen oder Hotdog-Brötchen	auf- aber nicht durchschneiden. Die Unterseite mit der Gurkenmayo bestreichen. Salatblätter darauflegen und danach 1 Fischstäbchen.
1 EL	Ketchup	Wenn ihr mögt gebt noch auf den Fisch und darauf die obere Brötchenhälfte.

Tipp: Wenn´s schnell gehen soll, kann man auch fertige Fischstäbchen nehmen.

## Brötchen für Hamburger

Für 12 Brötchen

240 ml Milch	in einem Topf lauwarm erwärmen. Davon 100 ml mit
2 EL Zucker	mit
20 g Hefe	in einer großen Tasse verrühren und kurz stehen lassen.
60 g Butter	zur restlichen Milch geben und schmelzen lassen.
500 g Mehl	in eine Rührschüssel geben, alle vorbereiteten Zutaten
1 Ei	zugeben.
1-2 TL Salz	und
	zugeben und verkneten. Eine Stunde abgedeckt gehen lassen.
	Teig durchkneten, in 12 Stücke teilen, jedes Stück zu einer
	Kugel formen. Auf Backbleche geben und zu Fladen von 1 cm
Wasser	Dicke flach drücken. Nochmals gehen lassen. Mit
Sesam	bestreichen und nach Geschmack mit
	bestreuen.

Im heißen Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Brötchen auf Vorrat backen und einfrieren.