Burgerparty für coole Kids

AggerEnergie GmbH
Vera Zielberg
Alexander-Fleming-Str. 2
51643 Gummersbach
Tel. 02261 3003-120
www.aggerenergie.de

American Burger

Für 4-6 große Burger

1	Zwiebel	pellen, fein würfeln, mit
600 g	Rinderhack	vermischen und
1	Ei	zugeben. Mit
1 TL	Worcestersauce	und
	Salz	
	Pfeffer	kräftig würzen, daraus 4 flache Burger formen.
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
	Schmelzkäse	darauf legen und schmelzen lassen.
		In der Zwischenzeit
4	Salatblätter	waschen, trocken schleudern.
2	Tomaten	waschen, den grünen Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
2	Gewürzgurken	in Scheiben schneiden.
4	Hamburgerbrötchen	halbieren, mit der Schnittfläche nach oben unter dem Grill knusprig toasten. Brötchen mit den vorbereiteten Zutaten belegen, nach Geschmack mit
	Tomatenketchup	und
	Senf	und
	Mayonnaise	bestreichen und servieren.

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	Olivenöl	verkneten. Nach Geschmack mit
	Salz	
	Pfeffer	würzen. Teig zu kleinen Kugeln formen und leicht flach drücken. Bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne in
	Öl	von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
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. Wenn ihr mögt gebt noch
1 EL	Ketchup	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 zugeben.
1	Ei	und
1-2 TL	Salz	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 Dicke flach drücken. Nochmals gehen lassen. Mit
Wasser		bestreichen und nach Geschmack mit
Sesam		bestreuen.

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

Tipp: Brötchen auf Vorrat backen und einfrieren.