

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 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 | |
| | Pfeffer | würzen. Teig zu kleinen Kugeln formen und leicht flach drücken. Bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne in von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. |
| | 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.