REZEPT · 4 PORTIONEN · AUCH VEGETARISCH

Tiger Burger | Rote Bete | Homemade Ketchup | Asia-Mayo

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Burger Buns

ZUTATEN

300 ml	lauwarme Milch
45 g	flüssige Butter
30 g	Zucker
21 g	Frischhefe
10 g	Steinsalz
500 g	Mehl Typ 550
	schwarzer Sesam
2	Eier und etwas Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Zucker und Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Butter, Salz und Mehl zugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten gehen lassen, 8 Buns formen und weitere 45 Minuten gehen lassen. Die Eier mit etwas Milch verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei ca. 190 °C 15–18 Minuten goldbraun backen.

Pattys

ZUTATEN

500 g	Rinderhack
	Rau(s)ch Salz◆
	Pfeffer
400 g	VEGGIE Linsen aus Baden-Württemberg (weichgekocht)
80 g	VEGGIE Zwiebeln
30 g	VEGGIE Knoblauch
100 g	VEGGIE Karotten
60 g	VEGGIE Semmelbrösel
30 g	VEGGIE Tomatenmark
10 g	VEGGIE geräuchertes Paprikapulver
30 g	VEGGIE Petersilie
etwas	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Rinderhack mit Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer würzen und zu Pattys formen.

VEGGIE Zwiebeln, Knoblauch und Karotten fein hacken und andünsten. Mit den übrigen Zutaten vermengen, kräftig mit Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer würzen und zu Pattys formen.

Die Pattys in etwas Olivenöl ca. 3–4 Minuten pro Seite braten.

Ketchup

ZUTATEN

etwas	Sonnenblumenöl
80 g	Zwiebeln
500 g	passierte Tomaten
50 ml	Hopfen Balsamessig◆
120 g	Früchte der Saison (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Birnen, Äpfel)
20 g	Rübenzucker
	Kräuter der Saison (z. B. Thymian, Salbei, Rosmarin)
etwas	Speisestärke
	Rau(s)ch Salz◆
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln fein würfeln und im Öl andünsten, mit dem Balsamessig ablöschen und einkochen. Die restlichen Zutaten zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten einkochen. Kräuterstiele entfernen, fein pürieren und nochmals aufkochen. In saubere Gläser oder Flaschen füllen und verschließen.

Asia-Mayo und Belag

ZUTATEN

100 g	Mayonnaise
20 g	Pflaumenmus
	Sojasauce
	Rau(s)ch Salz◆
	Chili
etwas	Blattsalat
2	Rote Bete (gekocht)
300 g	Bergkäse in Scheiben

ZUBEREITUNG

Für die Asia-Mayo alle Zutaten verrühren. Die Rote Bete in Scheiben schneiden. Die Buns aufschneiden und mit Salat, Patty, Bergkäse, Roter Bete, Ketchup und Asia-Mayo belegen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store