

Easy Peasy Software Cooking  
01.02.2018 | 18:00 Uhr

# REZEPTSAMMLUNG

Eventküche

Gekreuzte Möhrchen

## EDELBURGER

### Für 6 Patties:

600 g Rumpsteak mit Fettrand  
2 fein gehackte Schalotten  
2 geh. TL scharfer Senf  
1 Ei  
2-3 Prisen Piment d'Espelette  
2 TL Worcestershire-Sauce  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
2 EL Erdnussöl oder Olivenöl

### Zubereitung:

Das Rumpsteak vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen oder im Cutter fein hacken. Mit allen übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Fleischmasse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit nassen Händen ca. 6 Patties formen. Das Fleisch mit Erdnuss oder Olivenöl bestreichen und bis zum Braten kaltstellen.

Zum Braten die Grillplatte erhitzen. Die Burger darauf auf beiden Seiten jeweils ca. 5 Min braten.

### Für die Garnitur:

ca. 6 gewaschene Salatblätter  
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
6 Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten  
6 Cornichons, in feine Scheiben geschnitten  
6 Scheiben Cheddar- oder Leicesterkäse (nach Belieben)  
etwas Ketchup

Die Brötchen halbieren, mit Schnittfläche nach oben im Backofen bei 200 °C ca. 8 Min. rösten. Dabei kann auf das obere Brötchenteil nach Belieben Käse gelegt werden. Auf die untere Brötchenhälfte einen kleinen Klecks Ketchup geben, Salatblätter mit Tomatenscheiben darauflegen. Jeweils die gebratenen Patties mit etwas Sauce Béarnaise und einigen Zwiebelringen daraufsetzen. Dann das obere Brötchenteil – nach Belieben mit geschmolzenem Käse – darauflegen und etwas andrücken. Mhmm, guten Appetit!!!

## SAUCE BÉARNAISE

### Zutaten: Für 6 Personen

- 4 EL Weißweinessig
- 1 klein geschnittene Schalotte
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL kaltes Wasser
- 2 frische Eigelbe (Größe M)
- 100-120 g weiche Butter

### Zubereitung:

Für die Sauce Béarnaise den Essig mit der fein gehackten Schalotte und angequetschten Pfefferkörnern in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen. Auf die Hälfte einkochen. 1 EL kaltes Wasser dazugeben und das Ganze durch ein Sieb streichen. Dabei alles gut ausdrücken. Die Reduktion wieder in den Topf geben.

Auf dem Herd den Topf bei kleiner Hitze mit den Eigelben verrühren. Mit dem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse etwas dicklich wird. Dann die Butter in kleinen Portionen unterrühren. Estragon dazugeben, würzen und abschmecken.

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL gehackter Estragon (alternativ: 1 TL getrockneter)

Etwas Zitronensaft nach Belieben

## HARISSA BOULETTEN

### Zutaten: Für 4 Personen

80 g gehackte geröstete Pistazien  
500 g Rinderhack  
1 Ei  
1 klein gehackte Zwiebel  
1 klein gehackte Knoblauchzehe  
1 klein gewürfelte rote Paprikaschote  
1 - 2 EL fein gehackte Pfefferminze  
Schalenabrieb 1 Bio-Zitrone  
1 TL Paprikapulver  
1 - 2 TL Harissa-Paste oder Harissa Pulver  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
¼ TL Zimtpulver  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
Olivenöl zum Anbraten in der Pfanne

### Zubereitung:

Von den gerösteten Pistazien 2 EL abnehmen und für die Dekoration beiseitestellen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. In 4 Portionen teilen und zu Patties formen. Die Bouletten auf eine große Platte legen, mit Olivenöl beträufeln. Die Bouletten in etwas Olivenöl darauf bei hoher Hitze kurz anbraten. Dann auf niedrige Temperatur herunterstellen und die Bouletten noch ca. 10-15 Min. anbraten. Mit den gerösteten Pistazien bestreuen.

## MAROKKANISCHER RATATOUILLE

### Zutaten: Für 4 Personen

2 EL Olivenöl  
1 fein gehackte Zwiebel  
1 klein gewürfelte rote Paprikaschote  
1 klein gewürfelter Zucchini  
1 gewürfelte kleine Aubergine  
3 EL Tomatenmark  
1 EL Honig  
1 EL Paprikapulver  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Ratatouille-Zutaten inklusive Kreuzkümmel in einem Topf in Olivenöl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Hitze mit Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ROTE BEETE BUTTER

### Zutaten:

200 g Butter  
1 kleine rote Beete Knolle  
1 EL Olivenöl  
1 EL Rotweinessig  
½ TL Zucker  
200 g weiche Butter  
2 klein gehackte Sardellen  
1 kleine gepresste Knoblauchzehe  
1 TL fein gehackte Kapern  
1 EL getrocknete Salat Kräuter  
1 TL getrockneter Dill  
Etwas Orangen- und Zitronenschalenabrieb (1/2 Frucht)  
Kräutersalz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Rote Beete waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die rote Beete darin mit Essig und Zucker 5 Min. dünsten.

Weiche Butter mit den übrigen Zutaten zusammen mit der abgekühlten roten Beete fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von Pergamentpapier zu einer Rolle formen, fest einschlagen und kaltstellen. Die Rolle kann zusätzlich in einen Gefrierbeutel fest verpackt, tiefgekühlt werden. Bei Bedarf Scheiben von der Butter abschneiden und wieder einfrieren.

## CAESAR MAYONNAISE

### Zutaten: Für 300 ml Sauce

1 Ei (M)  
1 EL mittelscharfer Senf  
2 EL Weißweinessig  
1 kleine, junge Knoblauchzehe  
3 - 4 klein geschnittene Sardellen  
35 g frisch geriebener Parmesan  
Abrieb 1 Bio-Zitrone  
250 ml Sonnenblumenöl  
Schwarzer Pfeffer und Kräutersalz

### Zubereitung:

Alle Mayonnaise-Zutaten der Reihenfolge nach in einen Mixbecher geben. Den Mixstab auf den Boden des Mixbechers setzen und anschalten, dabei den Mixstab noch nicht bewegen. Erst wenn die Masse am Becherboden anfängt zu emulgieren, den Mixer durch die Masse ziehen und alles so lange mixen, bis eine homogene, feinporige Mayonnaise entstanden ist. Mit schwarzem Pfeffer und evtl. mit ganz wenig Kräutersalz würzen.

## EINFACHE BURGER SAUCE

### Zutaten: Für 300 ml Sauce

100 g Dijon Senf

100 g Ketchup

100 g Mayonnaise

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Und Fertig!

Ätsch ganz EASY ☺



## BURGER BRÖTCHEN

### Zutaten: Für 12 Portionen

60 ml Milch  
500 g Mehl (Type 550)  
30 g brauner Zucker  
1 Würfel frische Hefe  
80 g Butter  
Salz  
2 Eier (Kl. M)  
60 g geschälte Sesamsaat

### Zubereitung:

Für den Vorteig 175 ml warmes Wasser, 40 ml Milch, 20 g Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen, die Hefe hineinbröseln. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen. Restliches Mehl, 1 TL Salz, 1 Ei und Butter zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten und in 12 Kugeln (à ca. 80 g; oder für kleine Brötchen in 24 Kugeln à ca. 40 g) teilen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 1,5 cm flach drücken. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 45 Minuten gehen lassen.

Restliches Ei und Milch mit 3 EL Wasser verquirlen. Teigstücke damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 18-20 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Brötchen auf einem Rost auskühlen lassen.

## KICHERERBSEN-MAIS PATTIES

### Zutaten: Für 4 Portionen

2 Gläser Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)

50 bis 100 g Dose Babymais

100 ml Gemüsebrühe

1 Ei

3 EL Olivenöl

4 - 5 EL Semmelbrösel

3 EL Weizen-Vollkornmehl

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund glatte Petersilie

Nach Belieben einige Blätter Koriandergrün

1 TL Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

### Zubereitung:

Kichererbsen abtropfen lassen und mit Gemüsebrühe im Mixer pürieren. Die Masse darf ruhig noch etwas stückig sein. Mais nicht pürieren.

Das Ei zufügen, Olivenöl, Semmelbrösel und Vollkornmehl unterarbeiten. Knoblauch durch die Presse drücken, Petersilie und evtl. Koriandergrün fein hacken und zum Teig geben.

Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Wenn die Masse zu weich ist, noch 1 - 2 EL Semmelbrösel zufügen. Den Teig zu Bratlingen formen und in heißem Öl von beiden Seiten... **Vorsicht**, beim Wenden, noch ist der Bratling noch ziemlich zerbrechlich..... goldbraun braten.

## ONION RINGS ... ZWIEBEL RINGE

### Zutaten: Für 4 Portionen

3 rote Zwiebeln

½ l Milch

Meersalz

### Für den Teig:

170 g Mehl

1 Pr. Meersalz

375 ml helles Bier

1 l Bratöl

### Außerdem:

ca. 100 g Mehl zum Wenden

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die einzelnen Ringe voneinander trennen. Milch in eine Schüssel füllen und die Zwiebeln hineinlegen. Für mindestens 3 h kaltstellen.

**Für den Teig** Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Zwiebelringe in ein Sieb abschütten und trocken tupfen. Das Bratöl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen. Mehl zum Wenden in einen tiefen Teller geben.

**Zwiebelringe** einzeln zunächst im Mehl wenden und dann durch den Ausbackteig ziehen. Leicht abtropfen lassen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Zügig hintereinander so viele Ringe auf einmal in den Topf geben, dass sie auf der Oberfläche nebeneinander schwimmen können. Nach ca. 30 Sek. die Ringe mithilfe eines Schaschlik-Spießes oder einer Gabel drehen und goldgelb ausbacken. Mit den restlichen „Onion Rings“ ebenso verfahren. Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen und sofort servieren.

