

Kommen Sie auf den Geschmack... Schön(e) Erfolgsrezepte



Miniburger zum Abschied - von Mirijam Janß

Es war eine schöne Zeit bei Schön Touristik. Dennoch hieß es für mich Ende Februar Abschied nehmen, den wir mit einem leckeren Essen feierten. Ich habe Miniburger mit selbst gemachten Brötchen mitgebracht, die nicht nur wegen des putzigen Aussehens auf Begeisterung stießen. Da bei Schön Touristik das Motto gilt "Nichts geht über Schokolade" durfte diese an meinem letzten Tag auch nicht fehlen. Deshalb gab es zum Nachtschisch superleckere Brownies - wahre Schokobomben und einfach köstlich.

Mini-Burger

Zutaten:

Für die Burger-Brötchen

500 g Mehl (evtl. mehr)
12,5 g Frischhefe
6 EL Olivenöl
6 EL Milch
15 g Salz
1 TL Zucker
300 ml Wasser

Für die kleinen Bouletten

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
Salz & Pfeffer

Für den Burger-Belag

Tomaten
Gewürzgurken
Eisbergsalat
Ketchup & Mayonnaise (als Burgersoße)

Zubereitung:

Brötchen

- Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren, ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken.
- Olivenöl & Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.
- Hefemischung einfüllen und grob unterrühren.
- Salz mit restlichem Wasser verrühren und mit in die Schüssel geben.
- Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten.
- Teig mit einem Küchentuch abdecken und mind. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Nach ca. 2 Stunden Teig erneut durchkneten, in vier gleichgroße Teile teilen und in Rollen formen. Hier die Brötchen rausschneiden und mit der Hand zu Kugeln formen.
- Ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht bräunlich sind.

Bouletten

- Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer mischen.
- Masse zu kleinen flachen Bouletten formen und in der Pfanne braten.

Burger schichten

- Die abgekühlten Brötchen hälfteln und mit der Burgersoße bestreichen.
- Belag und Bouletten in gewünschter Reihenfolge schichten und mit einem Spieß zusammenhalten.

Nutella-Brownies

Zutaten:

240 g Butter
450 g Zucker
120 g Nutella (Nuss-Nougat-Creme)
4 Eier
50 g Back-Kakao
1 TL Salz
175 g Mehl
280 g Schokolade (Zartbitter)

Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C vorheizen, Brownieform einfetten
- Butter in einem kleinen Topf bei geringer Temperatur schmelzen, Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren in der Butter auflösen ? nicht kochen!
- Topf vom Herd nehmen und Nutella einrühren bis sich alles verbunden hat
- Buttermasse in Rührschüssel geben
- Kakao, Eier, Salz, Backpulver unterrühren
- Schoki grob hacken und mit dem Mehl unter den Teig heben
- Teig in Brownieform geben und 30-35 min backen (bis er an den Rändern fest und innen noch weich wirkt).

