





AUS EINEM  
FUNKEN  
WURDE EIN  
FEUER



# Der Spanier | Chorizo Burger eine leicht scharfe Sache

Zutaten für 6 Portionen

Menge	Artikel
40 g	Datteln
6	Chorizo-Würste
6	Bratwürste
8	Stiele Petersilie
6	Toastbrötchen
2	Ei Olivenöl
6	Kirschtomaten
40 g	Manchego
100 g	Baby-Spinat
12 El	Aioli
	Chiliflocken



## Zubereitung

Datteln fein hacken. Chorizo halbieren und Inneres mit einem Löffel aus der Pelle schaben, Inneres grob zerkrümeln und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross ausbraten. Dann das Fett in ein kleines Schälchen abgießen, die Wurststücke auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bratwurstbrät aus der Pelle in eine Schüssel drücken. Petersilie abzupfen, fein hacken, mit den Datteln und der Chorizo zum Brät geben und gut durchmischen. Evtl. 3-4 El vom Chorizo-Fett zugeben. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 6 flache Patties (à ca. 8-9 cm Ø) formen.

Toastbrötchen im Toaster rösten. 2 El Chorizo-Öl in einer Pfanne erhitzen, Toastbrötchen mit der Schnittfläche nach unten kurz rösten, herausnehmen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Patties darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 6-7 Min. braten.

Dabei nach der Hälfte der Zeit 4 El Chorizo-Öl zugeben.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Käse hobeln. Patties aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen.

Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Schnittflächen der Brötchen mit je 1/2 El Aioli bestreichen. Brötchenunterteile auf 6 Teller setzen. Patties, Spinat und Tomaten darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen, leicht andrücken. Restliches Aioli als Streifen auf die Teller geben, mit Chiliflocken bestreut servieren.

# Stuffed Burger | Burger mit Camembert und Bacon gefüllt



## Cole Slaw mit Cranberrys

Menge	Artikel
600 g	Weißkohl
1 Teelöffel	Zucker
1 Teelöffel	Salz
1	Eigelb
1 Teelöffel	Dijonsenf
40 ml	Zitronensaft
30 ml	Olivenöl
90 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Joghurt
70 g	Cranberrys

## Stuffed Burgerpatty

700 g	Rinderhack
300 g	Camembert
100 g	Bacon
1 rote	Zwiebel
1 Teelöffel	Mehl

## Zubereitung

### Cole Slaw mit Cranberrys

Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker vermengen und stehen lassen.

Das Eigelb mit dem Dijonsenf und dem Zitronensaft schaumig rühren. Tröpfchenweise das Öl unter ständigem Rühren hinzugeben.

Den Joghurt hinzufügen. Die Cranberrys hinzufügen und alles mit dem Kohl vermengen.

Abschmecken & ca. 1 Stunde ruhen lassen.

### Stuffed Burgerpatty

Den Grill auf 180 °C vorheizen. Die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Bacon fein hacken. In einer Pfanne den Bacon langsam auslassen. Die Zwiebelwürfel sowie das Mehl hinzugeben. Dadurch wird dieser Teil der Füllung schön kross.

Wenn der Bacon und die Zwiebeln etwas abgekühlt sind, dann mit dem Camembert vermengen.

Aus dem Hackfleisch 4 Portionen füllen.

4 Pattys formen und entweder mit einer Dose oder der Burgerpresse ein Loch formen. Mit der Füllung füllen und verschließen.

Die Pattys in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2,5 Minuten scharf anbraten. Für 10 Minuten in den Ofen geben. Die Buns halbieren und die Innenseite tosten.

Unten das Bun legen und darauf schön etwas Cole Slaw verteilen.

# Sweet Ananas Burger

Menge	Artikel
4	Briochebötchen
1l	Babyananas
2EI	Zucker braun
10 ml	Likör (Grande Marnier)
Zutaten für die Creme:	
250 ml	Mascapone
75g	Zucker
1	Zitronen
125 ml	Heidelbeeren



## Zubereitung

Ananas von der Schale befreien.

Die Ananas mit dem Likör befeuchten und mit dem Zucker rundherum bestreuen.

Grill auf 140C° indirekte Hitze vorbereiten.

Die Ananas in eine Grillschale stellen und ca 1 Stunde schmoren bis der Zucker Gold-braun karamellisiert ist.

Mascapone mit Zucker und den Saft von einer Zitrone und den Abrieb aufschlagen. Und kalt stellen.

Ananas in dünne Scheiben schneiden und die Brötchenhälften belegen.

Die abgekühlte Creme und die frischen Beeren aufsetzen mit der anderen Brötchenhälften verschließen.

Halbieren und Genießen





BIS ZUM  
NÄCHSTEN  
MAL

