

07/2015



GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.
Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Geflügel-Burger

Geflügel-Patty

450g Hähnchenbrust

1 Ei
Salz und Pfeffer
Thymian

von Fett und Sehnen befreien und mit einem Wolf zu gehacktem verarbeiten oder mit einem Messer sehr fein hacken.
hinzufügen und mit
und
würzen. Die Masse zu Pattys formen und in einer Grillpfanne oder auf einem Grill von beiden Seiten gold-braun grillen. Anschließend bei niedriger Temperatur garziehen lassen.

Ketchup

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprika
2 El Rapsöl
4 El Zucker
2 El Tomatenmark
6 El dunkler Balsamico
400g geschälte Tomaten

und
in grobe Würfel schneiden.
Die Paprikawürfel zusammen mit
anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und ebenfalls mit anbraten.
hinzufügen und warten bis dieser sich aufgelöst hat.
hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit
ablöschen und mit
auffüllen.

Salz und Pfeffer

Die Masse ca. 15 bis 20 min köcheln lassen, bis alles sehr weich ist.
Anschließend mit einem Pürierstab sehr fein mixen und mit
abschmecken.
Die Soße durch ein feines Sieb streichen und eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Mayonnaise

200ml Milch
1Tl Senf
1El Essig
ca. 1Tl Salz
ca. 450ml Rapsöl

zusammen mit
und
in ein schmales, hohes Gefäß geben.
Mit einem Pürierstab sehr gut durchmixen, und währenddessen
in einem feinen Strahl hinzufügen.
Beim Hinzufügen des Öls immer darauf achten, dass es mit dem laufenden Pürierstab kontinuierlich unter die Masse gearbeitet wird. Nur so entsteht eine Emulsion, welche die Mayonnaise standfest macht.



**GENIAL
SAISONAL**

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

**KB KOCHSCHULE
BRAUNSCHWEIG**

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig. Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Geflügel-Burger

Buns (Burgerbrötchen)

70g Butter in
500ml lauwarmen Milch auflösen.
1kg Mehl (Typ 405) mit
20g Salz
2 Päckchen Trockenhefe
60g Zucker
2 Eier

in eine Schüssel geben und vermengen.
trennen und 2 Eigelb und 1 Eiklar mit der Milch-Buttermischung verquirlen. Das Gemisch anschließend zu der Mehlmischung geben und mit einer Knetmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Den Teig ca. 30 min gehen lassen, mit einem Nudelholz ca. 1,5cm dick ausrollen und ca. 10cm große Kreise ausstechen.
Die Teigrohlinge auf ein Backpapier geben und nochmals ca. 15min gehen lassen.
Die Rohlinge nun einem vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober- Unterhitze ca. 15 min backen. Die Buns nun mit Eiklar bepinseln und mit etwas Sesam bestreuen.
Anschließend weiter backen, bis die Buns gold-braun sind. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Tuch bedecken.

Die fertigen Buns aufschneiden, die Hälften mit Mayonaise bestreichen, den Geflügel-Patty zusammen mit Tomatenscheiben, Salatblättern und dem Ketchup zu einem richtigen Burger türmen und fertig!

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.
Besuchen Sie uns: www.kochschule-braunschweig.com**