

Georgs"Klima"Burger

Burger Buns (für 6 Buns)

Zutaten	So geht's
150 ml Wasser (lauwarm) 80 ml Milch (lauwarm) 20g Zucker 5g frische Hefe	Vermischen und 15 Minuten ruhen lassen
485g Mehl 2 TL Salz 80g Butter 1 Ei	Zugeben, zunächst mit dem Handrührgerät (Knethaken) kneten (bis alle Zutaten grob vermischt sind. Weiter mit den Händen kneten ca. 10 Minuten. Abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
Teig	Arbeitsfläche bemehlen, Teig abwiegen und in 6 gleich große Stücke teilen. Einzelne Stücke zu glatten Kugeln schleifen, mit einem feuchten Geschirrhandtuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
1 Ei Sesam	Am Ende der Gehzeit den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Ei verquirlen und auf die Teiglinge streichen, Sesam rüber streuen. Buns 10-15 Minuten goldbraun backen.

Haferflocken-Pattys (6 Pattys)

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	würfeln
250g Haferflocken 200g ger. Käse 250ml Milch 2 Eier Salz, Pfeffer, Senf, Paprikapulver	Vermengen, kräftig abschmecken. 30 Minuten quellen lassen.
Öl zum Braten	Pattys formen und in etwas Öl goldbraun braten

Dänischer Gurkensalat

1 Salatgurke	Waschen in Scheiben hobeln
½ Tasse Zucker ½ Tasse Essig 2 EL Salz 2 TL Dill und Petersilie ½ Tasse Wasser	Kräuter hacken, mit den anderen Zutaten vermischen. Abschmecken. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Honig-Senf-Soße

400g Creme fraiche 20g Dijon Senf 15g Honig ½ TL Salz 2 Prisen Pfeffer	Vermischen, abschmecken
--	-------------------------

Barbecue-Sauce

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	Fein würfeln
1 Chilischote	hacken
2 EI ÖL	In einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten
100g braunen Zucker 2 TL Vanillezucker	Dazu mit andünsten, 5 Minuten
1 TL Paprikapulver ½ tL Zimt 1 TL Piment	dazu, 2 Minuten mit andünsten
50 g Tomatenmark 100 ml Apfelessig 150g Ketshup 100ml Worcestersauce 40ml Sojasauce 200ml Johannisbeernekter (schwarz)	dazu, 15 Minuten köcheln lassen
1 Msp. Einmachhilfe	dazu vermischen

Der Burger

Zutaten	So geht`s
3 rote Zwiebeln 3 EL Zucker Salz/Pfeffer 1 EL Balsamico Essig	Zwiebeln mit Zucker karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen abschmecken
Lollo-Rosso und Lollo-Bianco (Salat)	Zerteilen, waschen, schleudern
Tomaten	Waschen und in Scheiben schneiden
Burger Buns	Mittig aufschneiden
Soßen	Auf die Buns streichen
Haferflocken-Pattys Gurkensalat Salat Tomaten Zwiebeln	Buns belegen



