

I. Burger-Buns

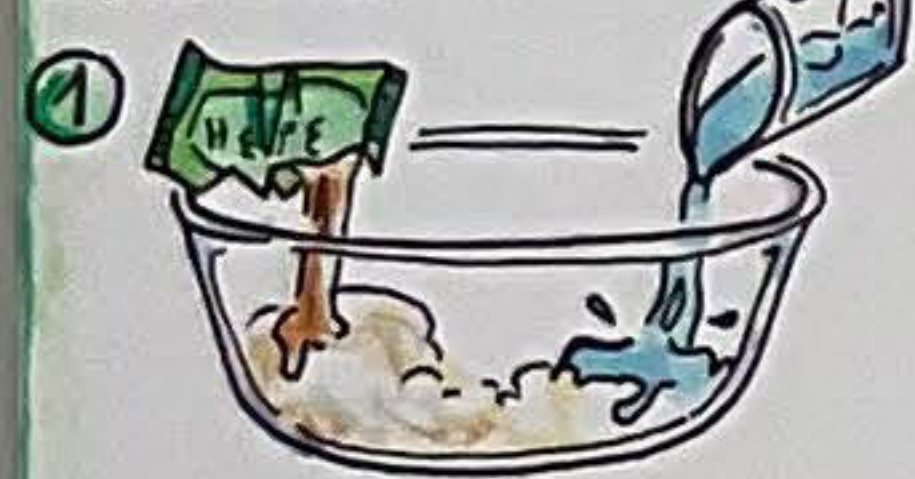
8 PORTIONEN

ZUTATEN

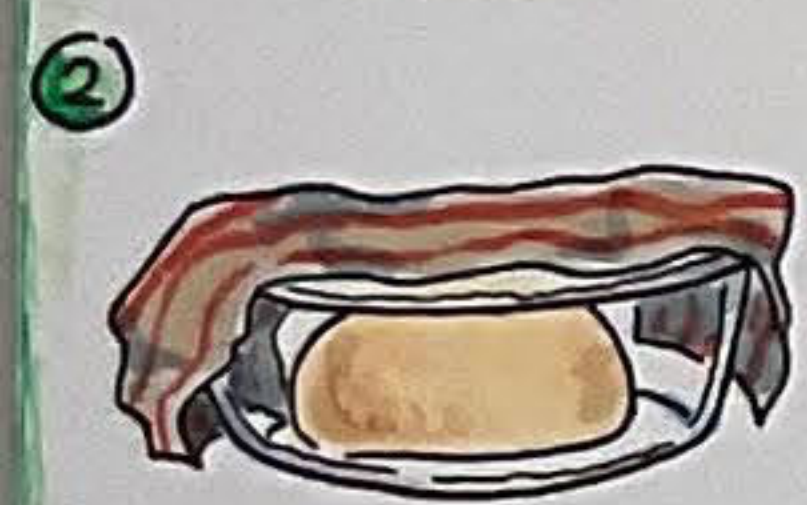
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 1 Päckchen Hefe

UTENSILIEN

- Tasse
- Schüssel
- Pfanne
- Nudelholz
- Teigschneider
- Küchentuch



Zutaten in die Schüssel geben & verkneten



Abdecken + für 45-60min ruhen lassen

Achtung: kein DURCHZUG!



In 8 Portionen teilen und flach ausrollen (0,5 cm)



Bei mittlerer Hitze ausbacken bis Bläschen entstehen



II. Burger-Patties

ZUTATEN

- Kartoffeln (groß & mehlig)
- Gemüsebrühe
- Öl
- Gewürze nach Wahl
- Knoblauch

UTENSILIEN

- Schüsseln
- Topf
- Pinsel + Reibe
- Blech + Backpapier



Kartoffeln waschen & in Gemüsebrühe für 20-25min kochen



Kartoffeln mit der Schüssel platt drücken auf's Blech legen



Öl, Gewürze & geriebenen Knoblauch zusammen mischen + Kartoffeln bestreichen



Im Ofen bei Umluft für 180°C für ca. 25min gold-braun backen



III. Soßen

KETCHUP

ZUTATEN

- 1/2 Apfel + Zwiebel (gleich groß)
- Tomatenmark
- Wasser
- Gewürze

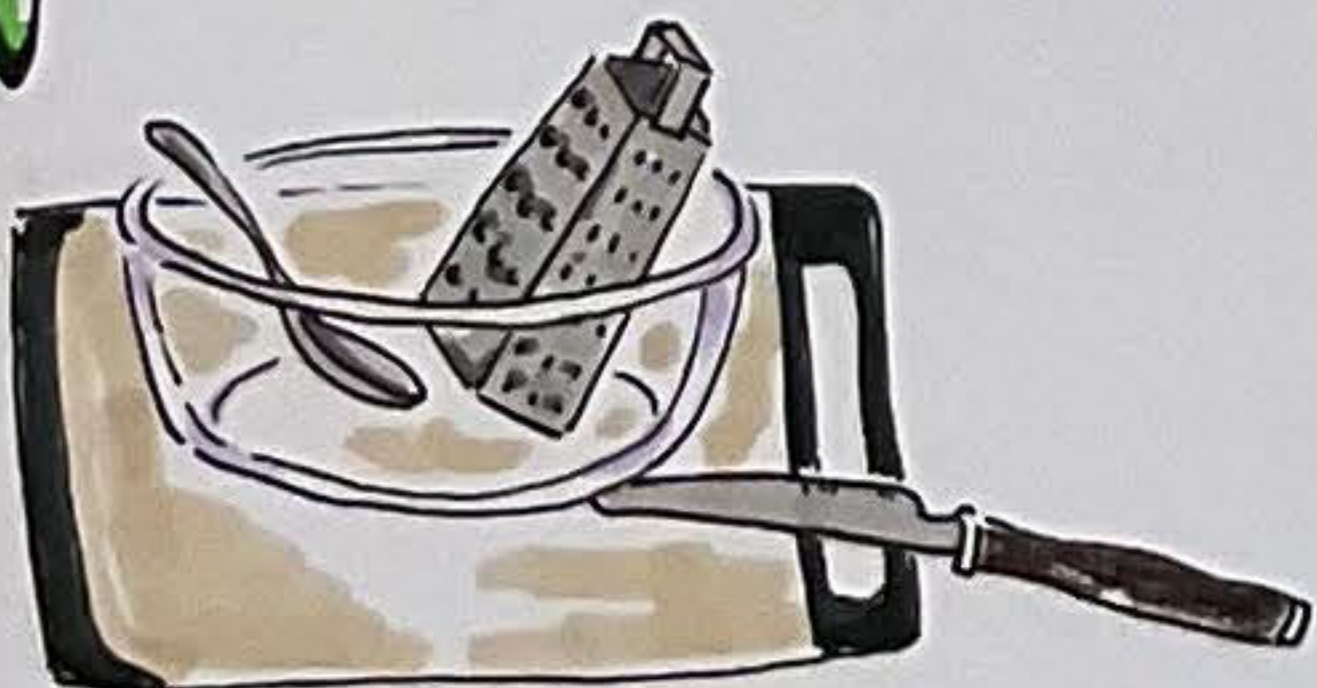
ZAZIKI

- Joghurt griechischer Art
- 1/2 Gurke + Saft einer Zitrone
- Knoblauchzehe
- Gewürze



UTENSILIEN

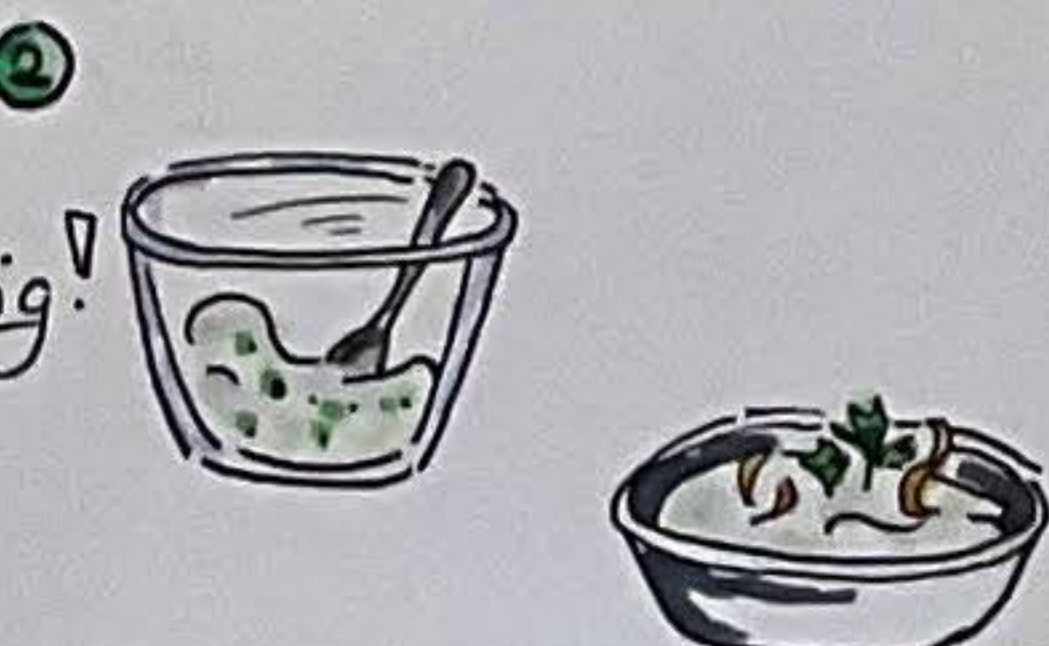
- Schüssel
- Reibe
- Löffel
- Messer
- Schneidebrett



Zutaten in die Schüssel reiben/geben nach Geschmack würzen



Umrühren und servierfertig!



IV. Serviervorschlag

