


Fachpraxis	Rezept		Berufsbildende Schulen Ritterplan Göttingen  im Mittelpark der Heusch
Name:	Datum:	Seite:	

Polenta-Burger à la Ritterplan



300 g	Polenta
1 Liter	Wasser
1 TL	Salz
4 EL	Mayonnaise
4 EL	Joghurt
1 Zehe	Knoblauch
Nach Geschmack	Salz, Pfeffer und Zitrone
2 Sütck	Zucchini
	Olivenöl, Salz und Pfeffer
Jeweils 1 Stück	Salatblätter, Tomate und rote Zwiebeln

Herstellung:

1. Wasser mit einem TL Salz zum Kochen bringen. Polenta abwiegen und in das heiße Wasser rühren. Jetzt auf kleiner Flamme 5 Minuten mit einem Schneebesen rühren. Wenn keine Klumpen mehr vorhanden sind, auf ein Blech streichen und abkühlen lassen. Danach mit einem Ausstecher 8 gleich große Ringe ausstechen.



2. Für die Aioli: Mayonnaise, Joghurt in eine Schüssel geben und die Knoblauchzehe bestenfalls mit einer Knoblauchpresse hineinpressen. Jetzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Es sollte frisch schmecken.
3. Zucchini in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.


Tomaten und rote Zwiebeln in Scheiben schneiden. Zusammen mit Salatblättern zur Seite stellen.



4. Die „Polentapatties“ in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.
5. Burgerbrötchen aufschneiden, mit Aioli bestreichen und nach Lust und Laune belegen. Die Reihenfolge können Sie hier selbst bestimmen.



Guten Appetit wünscht die BE2E21!!!!

Fachpraxis	Rezept		Berufsbildende Schulen Ritterplan Göttingen  <i>im Mittelpark des Heusch</i>
Name:	Datum:	Seite:	

Brioche- Burgerbuns mit Petersilie (15 Stück)

500 g	Weizenmehl
110 ml	Milch
27 g	Hefe
190 g	Eier
7 g	Honig oder Zucker
2 EL	Gehackte Petersilie
130 g	Butter, nach 4 Minuten Knetzeit zufügen
14 g	Salz, wenn der Teig fertig ist



Herstellung:

1. Alle Zutaten abwiegen.
2. In einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Mit einem Ausstecher Kreise aus dem Teig stechen.
4. Mit Wasser einsprühen und Sesamsamen bestreuen.
5. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. 10-15 Minuten bei 210°C-220°C backen, bis sie goldbraun sind.