

KIMBurger

Dauer: 3 Stunden

Portionen: 4-6

Lies Dir das komplette Rezept durch, bevor Du beginnst!

Brötchen	Bulette	Curry-Ketchup
1250 g Weizenmehl	250 ml Milch	400 g Tomaten
100 g Butter, weich	250 g zarte Haferflocken	2 rote Paprika
500 ml Milch, warm	1 große Zwiebel	2 Äpfel
2 Eier	2 Eier	1 EL Honig
2 Pk Trockenhefe	100-140 g geriebenen Käse (je nachdem, wie käsigt ihr es mögt)	1 kleine Zwiebel
2 TL Salz	2 ½ TL Curry	5 EL Tomatenmark
2 EL Zucker	2 Karotten	1 Orange, ausgepresst
1 Pk Backpulver	1 Stange Lauch	2 TL Currypulver (nicht scharf)
2 EL Sesam	1 ½ TL Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Öl
	2 EL Sonnenblumenöl	

Eingelegte Gurken	Remoulade
2 Salatgurken	2 Eigelb
100 ml Essig, hell	20 EL Öl
400 ml Wasser	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Salz	1 TL Essig, hell
2 EL Zucker	2 TL Zitronensaft
1 kleine Zwiebel	5 Scheiben eingelegte Gurken (siehe oben!)
1 Knoblauchzehe	4 Zweige Petersilie
Pfeffer, wenn da 2x Lorbeer, 1EL Senfsaat, etwas Dill	½ Bund Schnittlauch
2 EL Sesam	1 Zweig Dill
	Salz, Pfeffer



Zubereitung: selbstgemachte Brötchen (ca. 2h)

1. Zunächst einmal muss die Hefe mit einem Esslöffel Zucker in einem Schuss warmer Milch aufgelöst werden. Dies soll dabei helfen, dass die Hefe sich im Teig besser verteilt.
2. Die Hefe-Mischung wird nun mit dem Mehl, dem Ei, dem Backpulver, dem restlichen Zucker und dem Salz vermischt.
3. Während des Knetens muss nach und nach die Milch untergemischt werden. Danach die Butter hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig am besten in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in dieser Zeit ungefähr verdoppeln.
5. Nach der Stunde den Teig erst noch einmal gut durchkneten und ihn dann in 100 Gramm große Stücke aufteilen – am Ende sollten 8 Kugeln daraus geformt werden können. Diese noch einmal 15 Minuten gehen lassen und sie am besten mit einem Küchentuch abdecken.
6. Anschließend die einzelnen Kugeln noch einmal durchkneten, auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Sesam bestreuen und nun bei 170°C für ungefähr 15 bis 20 Minuten backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

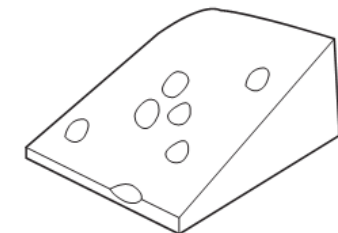


Zubereitung: Bulette

1. In einer großen Schüssel Haferflocken und Milch vermengen. Zwiebel fein würfeln.
2. Sobald die Haferflocken die Milch aufgenommen haben alle weiteren Zutaten hinzufügen und gut vermischen. Mit Pfeffer nachwürzen.
3. Die Karotten schälen und fein Reiben. Den Lauch halbieren, waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden!
4. Aus dem Teig Frikadellen formen, diese sollten ungefähr handtellergroß sein.
5. Je vier Frikadellen in einem EL Öl bei mittlerer Hitze langsam auf einer Seite anbraten, bis die Unterseite schön fest ist. Wenden und von der anderen Seite braten.

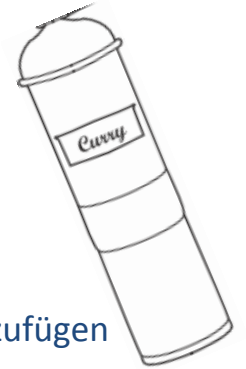


VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !



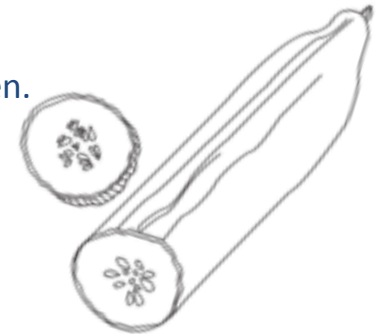
Zubereitung: Curry-Ketchup

1. Paprika und Äpfel entkernen und in 1 x 1 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
3. Paprika, Äpfel und Zwiebeln kurz in etwas Öl leicht anbraten.
4. Das Tomatenmark hinzufügen und mit anschwitzen. Den Orangensaft, Currypulver und die Tomaten hinzufügen und kurz bei wenig Hitze köcheln lassen. Dann den Honig hinzufügen.
5. Anschließend alles mit einem Pürierstab fein mixen und anschließend mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und abkühlen lassen.



Zubereitung: Eingelegte Gurken (am Vortag zubereiten)

1. Aus Wasser, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und, wenn vorhanden, den Gewürzen/Dill einen Sud kochen.
2. Die Gurken in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Anschließend die Gurken in den Sud geben und einfach nur noch abkühlen lassen.



Zubereitung: Remoulade

1. Eigelb mit Salz und Essig würzen und cremig rühren. Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zufügen. Senf unterrühren und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.
2. Petersilienblätter fein hacken. Schnittlauch waschen und trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Gurke, Petersilie und Schnittlauch unter die Mayonnaise heben.



VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !