

Rezepte vom Burger Kochevent von & mit Nino Feurer

Burger Buns ca. 20 Buns (ninofeuerer.de)

400 ml warmes Wasser
8 EL Milch + 4EL für die Lasur
2 Würfel frische Hefe
75 g Zucker
15 g Salz
160 g weiche Butter
1 kg Mehl Type 550
2 Eier + 2 Eier für die Lasur
5 EL Sesam
4 EL Wasser

Warmes Wasser und Milch in eine Schüssel geben, Zucker und Hefe zugeben und 5 Min. ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit den Händen gut durchkneten – ca. 5 Min. Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort 60 Min. gehen lassen. Den Teig in 20 gleichmäßige Teile schneiden und zu Kugeln formen. Auf Backbleche verteilen und etwas flachdrücken, nochmals eine Stunde gehen lassen. Ei und Milch vermengen und die Buns damit bestreichen, Sesam darüber streuen und bei 175 Grad 15 Min. backen.

Tabouleh Salat mit Minze und Schafskäse 4 Personen Nino Feurer (ninofeuerer.de)

500g Bulgur
1l Gemüsebrühe
3 Spitzpaprika, entkernt, gewürfelt
1 Bd. Petersilie, geschnitten
1 Bd. Minze, gechnitten
1 Pck. Schafskäse
Salz/Pfeffer/Cumin
Olivenöl
1 Zitrone

Den Bulgur in eine Schüssel geben. Die abgeschmeckte Gemüsebrühe aufkochen und über den Bulgur kippen, das Ganze mit einem Deckel abdecken und eine Weile quellen lassen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten vorbereiten. Wenn der Bulgur die gewünschte Konsistenz hat, alle Zutaten zusammen geben und den Salat fertig abschmecken. Zuletzt den zerbröselten Schafskäse darüber streuen und mit Minzeblättern dekorieren.

Süßkartoffelpatties 4 Personen (ninofeuerer.de)

Zutaten Beignet:

500 g Süßkartoffeln
3 Bioeier
Koriandergrün
Fenchelsaat
1 TL Currypulver
Salz/Pfeffer

Zubereitung Beignet:

Die Süßkartoffeln waschen und in 5cm dicke Stämme schneiden, auf einem Backblech bei 220Grad 30min weich schmoren. Anschließend die Schale entfernen und das Kartoffelfleisch mit einer Gabel zerdrücken, nochmals kurz im Ofen bei Resthitze etwas trocknen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Kartoffelmasse geben, ebenso die zerdrückte Fenchelsaat, geschnittenen Koriander und Curry. Die Masse würzen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Fett in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und von beiden Seiten Goldgelb backen. Um die Patties gut wenden zu können, sollte die Masse kompakter sein, dies erreicht man durch gutes trocknen lassen im Ofen bei Resthitze und Zugabe von etwas Mehl (2-3EL) zur Bindung.

Grillbanane mit Marshmallows 4Personen (ninofeuerer.de)

4 Bananen, nicht zu reif
2EL Haselnusskrokant
4 Kinderriegel oder Schokoladendrops
8 Marshmallows

Aus Alufolie einen Ring formen, auf dem die Banane gut stehen kann.

Den Ofen auf 220Grad vorheizen.

Die Bananen an der gekrümmten Innenseite ca 2cm tief einschneiden und mit Der Schokolade und den Haselnüssen füllen. Die Banane auf den Aluring legen und mit den Marshmallows garnieren. Für ca 7-10 Minuten backen.