



Ingwer-Gurken-Minze Limonade

* * * * *

mediterrane Hähnchen-Burger

* * * * *

Quarkcreme mit Waldbeer-Dinkel-Crunsh

Langner & Kagerbauer



Mietkoch Kagerbauer



SUSANNE LANGNER

Ingwer-Gurken-Minze Limonade

für 10 Gläser

| | | |
|-----|------|---------------------|
| 2 | Bund | Minze |
| 3 | Stk | Zitrone |
| 1 | Stk | Salatgurke |
| 2,5 | L | Wasser Eiswürfel |

- 1.) Minze waschen.
- 2.) Gurke und Zitrone gründlich waschen. Zitrone in Scheiben schneiden und die Gurke der Länge nach, mit dem Schäler, in lange Streifen schneiden.
- 3.) Gurkenstreifen und Zitronenscheiben mit rund 4 Minze-Stängeln und dem Wasser in einer Karaffe mischen. Ziehen lassen.
- 4.) Gläser mit je 2 Eiswürfeln und je 1 Stängel Minze füllen und mit der Gurken-Limonade auffüllen, ein paar Gurkenscheiben aus der Karaffe fischen und dazugeben.

Mediterrane Hähnchen-Burger

für 10 Stück

| | | |
|-------|----------|---|
| 10 | Stk | Dinkel-Focaccia Brötchen (siehe Rezept) |
| 10 | Port. | Burger-Soße (siehe Rezept) |
| 1,500 | Kg | Hähnchenbrust |
| 2 | Stk | Rote Zwiebeln |
| 4 | Stk | Tomaten |
| 10 | Scheiben | Käse |
| 10 | Blatt | Salat Salz & Pfeffer |

- 1.) Hähnchenbrust durch den Fleischwolf lassen oder fein mit dem Messer hacken. Anschließend zu kleinen Burger Pattys formen und scharf von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern und mit einer Scheibe Käse belegen. Anschließend bei 100°C im Ofen ruhen lassen.
- 2.) Die Dinkel-Focaccia Brötchen aufschneiden, die Innenseiten mit der Burger-Soße bestreichen und je nach Geschmack mit den restlichen Zutaten belegen.
- 3.) Zum Schluss das heiße Fleisch auf den Burger legen, zuklappen und genießen.

Burger-Soße

für 10 Portionen

| | | |
|-----|----|----------------|
| 650 | g | Mayonnaise |
| 3 | EL | Ketschup |
| 3 | EL | Tomatenmark |
| 2 | EL | Senf |
| 1 | EL | Weißweinessig |
| | | Paprikapulver |
| | | Salz & Pfeffer |

- 1.) Alle Zutaten, in einer Schüssel, miteinander verrühren

Dinkel-Focaccia Brötchen

für 10 Brötchen

| | | |
|-------|----------|------------------|
| 2 | Zweige | Rosmarin |
| 2 | Päckchen | Hefe |
| 0,450 | Kg | Dinkelmehl |
| 0,300 | L | lauwarmes Wasser |
| 15 | EL | Olivenöl |
| | | Salz |

- 1.) Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. 150 ml Wasser leicht erwärmen, Hefe hineinbröseln und darin auflösen.
- 2.) Mehl, 1 TL Salz, die Hälfte des Rosmarins, 10 EL Öl und angerührte Hefe schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht oder klebrig sein, esslöffelweise Mehl unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 3.) Teig erneut durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Fladen formen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf geben, mit einem Finger Löcher hineindrücken. Erneut zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 4.) Brote mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und übrigem Rosmarin bestreuen. In den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) geben und großzügig mit Wasser besprühen. 10–15 Minuten braun backen.
- 5.) Herausnehmen, nochmals mit ca. 2 EL Öl beträufeln, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.

Quarkcreme mit Waldbeer-Dinkel-Crunsh

für 10 Personen

| | | |
|-------|----|------------------------------|
| 0,500 | Kg | Waldbeeren TK |
| 1,000 | Kg | Quark |
| 0,150 | Kg | Alnatura Dinkel Crunsh Müsli |
| | | Honig / Ahornsirup |

- 1.) Waldbeeren in einem Sieb auftauen lassen. Abgetropfte Waldbeeren zur Seite stellen und den aufgefangenen Saft mit dem Quark und etwas Honig vermischen.
- 2.) Die Quarkcreme, die Waldbeeren und das Müsli schichtweise in Gläser füllen.
- 3.) Mit Minze und ein paar Waldbeeren dekorieren.



Langner & Kagerbauer