Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Menü

vom 24. Juni 2017

Aussie Burger

* * *

Süßkartoffelbuns

* * *

Apfelchutney

* * *

Zwiebel Marmelade

* * *

Chorizo BBQ

* * *

Aussie Burger

1	Knoblauchzehe
75g	Cashewkerne, geröstet
1	Bund Minze
250g	Rinderhackfleisch
250g	Ribeye
500g	Straussenfilet
Salz	
Tasmanischer Pfeffer	
Öl	

Ribeye, Strauß und Rind beim Metzger zu Hackfleisch verarbeiten lassen.
Knoblauch, Minze und Nüsse fein hacken und mit dem Hackfleisch verkneten und würzen.
Flache Pflanzerl formen und in etwas Öl medium braten.

Süßkartoffelbuns

Für den Teig

500g	Mehl Typ 550
2	Süßkartoffeln (groß) / 250 g Süßkartoffelpüree
100ml	Wasser (lauwarm)
50ml	Milch
1	Ei
35g	Honig
40g	Butter
5g	Salz
42g	Hefe (1 Würfel frische Hefe)

zusätzlich für das Süßkartoffelpüree

Salz
Muskatnuss (frisch gerieben)

zuätzliche für das Bestreichen der Buns

1	Ei
2EL	Wasser
2EL	Milch

schwarzer Sesam (alternativ Schwarzkümmel)Portionen: Buns
Anleitungen

Zunächst wird das Süßkartoffelpüree hergestellt. Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Salz, Zimt und Muskatnuss würzen. Etwa 60 Minuten bei 160 Grad Ober-/ Unterhitze backen, bis die Kartoffeln weich sind und mit einer Gabel zerdrückt werden können. Süßkartoffeln pürieren und kalt stellen (am besten über Nacht).
250 g Süßkartoffelpüree werden für den Teig benötigt.
Alle Zutaten für den Teig in eine Schale geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.
Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 85 g Teig pro Bun abstechen. Daraus in den Handinnenflächen eine runde Kugel formen und diese auf dem Backblech zu einer flachen Scheibe mit etwa 8 cm Durchmesser drücken. Die Teiglinge auf dem Backblech nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Ein Ei mit 2 EL Milch und 2 EL Wasser verquirlen und damit die Buns bestreichen.
Achtung: Darf nicht zu kalt sein, sonst fallen die Buns zusammen!
Optional mit schwarzem Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.
Die Buns im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze etwa 15 Minuten backen, bis sie oben goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Platz für weitere Notizen:

Apfel-Chutney

150g	weiße Zwiebeln (2 Stück)
150g	getrocknete Pflaumen
30g	Ingwer
150g	Rosinen
1TL	Salz
2TL	Cayennepfeffer
600g	brauner Rohrzucker
¼ l	Weißweinessig
1kg	Äpfel

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne vorsichtig anrösten.
Dann den Ingwer hacken und die Pflaumen in kleine Stücke schneiden.
Alle Zutaten außer den Äpfeln dazu geben und bei kleiner Hitze köcheln bis es andickt und von Zeit zu Zeit umrühren.
Jetzt noch die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und für 1 ½ Stunden köcheln.

Heiß in Gläser abfüllen, verschließen und umgedreht erkalten lassen

Zwiebelmarmelade

500g	weiße Zwiebeln
1TL	Salz
1TL	Cayennepfeffer
100g	brauner Rohrzucker
0,25 l	Balsamicoessig
0,25 l	Johannisbeersaft

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne im Zucker karamellisieren.
Alle anderen Zutaten dazu geben und bei kleiner Hitze köcheln bis es andickt und von Zeit zu Zeit umrühren.

Heiß in Gläser abfüllen, verschließen und umgedreht erkalten lassen.

Kochschule
FÜRSTENFELDBRUCK

wieser
KÜCHEN

Chorizo BBQ

100g	Chorizo
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250ml	Bier
250g	Ketchup
40g	Pinienkerne geröstet
40g	brauner Zucker
50g	Johannisbeeren Gelee
EL	Apfelessig
20g	eingelegter Ingwer
20g	Buchenrauchsalz
½TL	Chili Chipotle Jalapeno- Pulver
Worcestershiresauce	

Zuerst die Chorizo und die Zwiebel in Würfelschneiden und den Knoblauch hacken. Den braunen Zucker karamellisieren, das Schneidgut dazu geben, anschwitzen und mit dem Bier ablöschen.
Jetzt die restlichen Zutaten bis auf das Chilipulver und Worcestershiresauce hinein, 5 min. köcheln und anschließend pürieren.
Mit Chili und Worcestershiresauce abschmecken.