



Käferbohnen-Burger

ZUTATEN

1 Portion

KOMMENTARE

BURGER - BUN

250 g	Weiz.mehl Gl.t700 30Kg Assm (30 KG) <small>Glutenhaltiges Getreide</small>	€ 0,1875
150 g	Aqua Bella Quellwasser Pet 1,5L, Still	€ 0,00
12,5 g	Backhefe 500G Mautner (1 PG)	€ 0,0248
5 g	Tafelsalz Jod.500G Sal (1 PG)	€ 0,0034
10 g	Sesam Schwarz Ganz 470MI Wib (1 DS) <small>Sesam</small>	€ 0,1032
20 g	Dotter	€ 0,1178
3 g	Aqua Bella Quellwasser Pet 1,5L, Still	€ 0,00

Burger - Buns: Germ in warmem Wasser auflösen und mit restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, 20 Minuten gehen lassen, in gleich große Stücke teilen und glatt schleifen, 20 Minuten nochmals gehen lassen, mit Dotter - Wasser einstreichen, mit Sesam garnieren und danach backen. Backtemperatur: 250 fallend auf 200

Burger - Patty: Käferbohnen abtropfen, klein Hacken, Semmelwürfel in Milch einweichen - ausdrücken, Zwiebel in feine Brunnose schneiden und in Butter anschwitzen, alle Zutaten miteinander vermengen und zu Pattys formen. Die Pattys auf beiden seiten anbraten und im Ofen auf 200° fertig garen. Kurz vor garungsende den Käse in Scheiben schneiden und über die Pattys legen

Kürbis - Mayonnaise: Kürbiskernöl, Dotter, Senf, Zitronensaft und Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Danach das Öl in einem dünen Strahl zugeben und am ende mit Salz würzen

Burger zusammensetzen - untere Bun (in Butter anbraten), Kürbis - Mayonnaise, Salat, Burger - Patty, Essiggurken, Paradeiserscheiben, Zwiebel, obere Bun (in Butter anbraten)

BURGER - PATTY

100 g	CI Käferbohne Essfertig (1 DS) ¹⁵	€ 0,5153
50 g	Faschiertes Gem.20% 3Kg Fri.ber	€ 0,0825
20 g	Zwiebel Gelb 50+At Kl.i 1Kg Ama (1 NZ)	€ 0,026
50 g	Semmelwuerfel 250G Leimer (1 PG) <small>Glutenhaltiges Getreide</small>	€ 0,258
20 g	Vollmilch Esl 3,5%f 10X1L Aro (10 PG) <small>Milch oder Laktose</small>	€ 0,036
5 g	Teebutter 1Kg Srd (1 PG) <small>Milch oder Laktose</small>	€ 0,036

KÜRBIS - MAYONNAISE

20 g	Dotter	€ 0,1178
15 g	Estragonsenf 1,3Kg M.m (1 TB) <small>Senf</small>	€ 0,0377
8 g	Zitronensaft Gepresst 1L (1 FL)	€ 0,016
4 g	Tafelsalz Jod.500G Sal (1 PG)	€ 0,0027
1 g	Feinkristallzucker 1Kg Wiener (10 PG)	€ 0,001
130 g	Kuerbiskernoel 1L Pelzm (1 FL)	€ 1,4287

BEILAGEN

20 g	Zwiebel Gelb 50+At Kl.i 1Kg Ama (1 NZ)	€ 0,026
10 g	Paradeiser	€ 0,00
5 g	Essiggurken 670G M.m (1 GL) <small>Senf, Sulfite 1a 2a 3 5</small>	€ 0,0149
10 g	Salat Mix Grün (1 BT)	€ 0,0599
5 g	Gouda	€ 0,0284