

Pascals Rezepte (1)



HAMBURGER

mit eigenen Brötchen



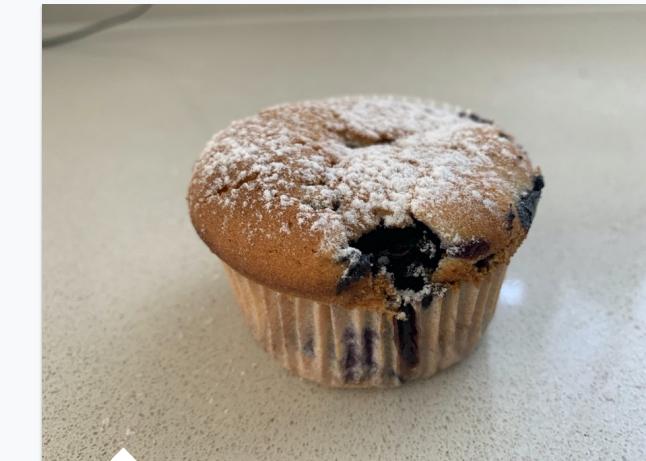
GRÜNER SPARGEL

mit Spiegelei und Röstkartoffeln



KARTOFFELSALAT

mit Nuss-Schninken



MUFFINS

mit Heidelbeeren und Schokolade



CHICKEN SATÉ

mit Reis und Karotten



GRIECHISCHER SALAT

mit Schinken-Prussiens



PASTA MIT PESTO

und Salat



MANGO LASSI

mit Apple Crumble

Pascals Rezepte (2)



POULET PITA BROT

mit diversem Gemüse



QUARKTASCHEN

mit selber gemachten Quarkß



SAFRANRISOTTO

und Salat

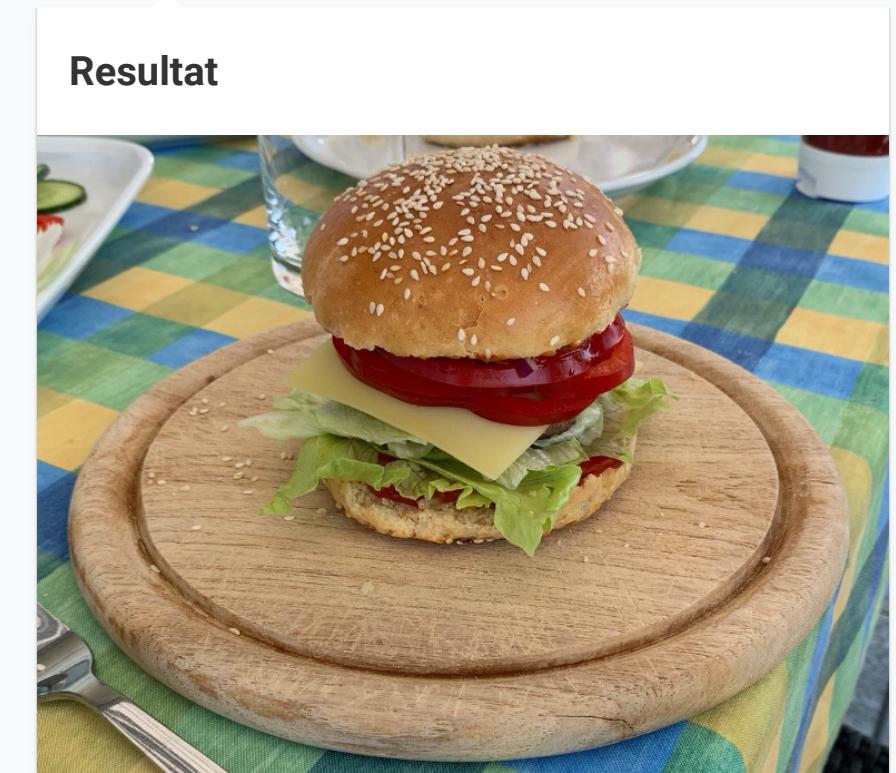


QUARKKNÖDEL

mit Marmelade

Hamburger mit selbst gemachten Brötchen (1)

Das Hamburger-Fleisch bereite ich nach eigenem Gutdünken zu. Ich habe dazu einmal ein Youtube-Video gesehen, von welchem ich mich habe inspirieren lassen.



Hamburger (2)

Zutaten Hamburgerbrötchen

Teig

2dl lauwarme Milch
2 EL Zucker
20g frische Hefe
600g Mehl (Urdinkel)
1 TL Salz
1 Ei
0.5 dl Speiseöl
100g Naturjogurt oder Sauerrahm

Oberfläche

1 Ei
Sesamsamen

Zutaten Hamburger-Fleisch

280g Rindshackfleisch (kleinere Portion für 3 Personen)
Salz
Paprika
Pfeffer
Ei
2 EL Mehl

Zubereitung Brötchen

Zutaten bereitstellen
Teig zubereiten
Brötchen-Teig ist fertig geruht
Teig in 9 Portionen teilen
15min zugedeckt ruhen lassen
Mit Ei bepinseln und Sesamsamen bestreuen
30min ruhen und aufgehen lassen (30 Grad im Backofen)
20-25min backen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze

Hamburger-Fleisch zubereiten

Zutaten bereitstellen
Alle Zutaten vermischen
Burger Patties formen
Burger Patties braten

Garnitur zum Burger

Gemüse zuschneiden
Garnitur anrichten

Hamburger (3)

Zubereitung Brötchen (1)



Alle Zutaten in Küchenmaschine



Masse rühren lassen



So sieht der konsistente Teig aus



Teig mit Mehr weiter verarbeiten



9 Teigportionen formen



Teig gedeckt ruhen lassen



Teig mit Ei bestreichen



Teig mit Sesamkernen bestreuen