



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

TOP 15 BURGER - SANDWICHES UND TOAST-BURGER

Avocado Sandwich Burger



Großes Bild - Burger Avocado

Einkaufsliste:

Avocado, ½ reife

Toastbrot, 2 Scheiben

Limone, 1 Bio

Oliven, schwarz, ohne Stein, 10 St.

Kapern, klein, 6 St.

Anchovis in Öl, 2 St.

Knoblauchzehe, 1 kl.

Thymian, 1 Stängel

Schalotte, 1

Olivenöl, ca. 1 EL

Salz

Pfeffer

Bunter Pfeffer

„[Oliventapenade](#)“



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Avocado

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Limonenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Knoblauchzehe schälen, halbieren, Keim entfernen,
- Schalotte in kleine Würfel schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren, abkühlen,
- Thymianblättchen abzupfen,
- Avocado längs halbieren, Kern entfernen,
- Fruchtfleisch mit einem Löffel rausschälen,
- in dünne Scheiben schneiden,
- mit Limonensaft beträufeln und kalt stellen

Zubereitung:

- „**Oliventapenade**“ herstellen: in einem Becher Oliven, Kapern, Anchovis, Knoblauch, Limonenschale, Thymianblättchen und Olivenöl mit dem Zauberstabpürieren, mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken,
- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen - siehe Bild:

- die untere Toastscheibe mit der Oliventapenade bestreichen,
- mit den Schalottenwürfeln bestreuen,
- darauf die Avocadoscheiben fächerförmig halb überlappend legen,
- mit frisch gemahlenem bunten Pfeffer bestreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

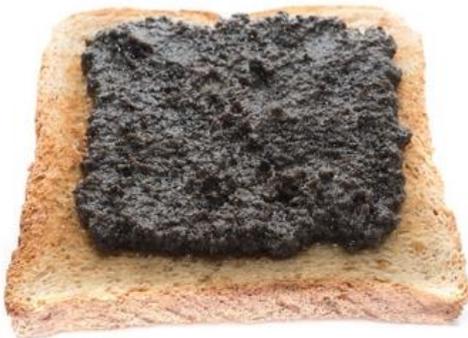
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
- und kalt servieren

Tipps:

- Die Avocado sollte reif sein, d.h. die Konsistenz fest, aber nicht hart, aber auch nicht überreif mit braunen Stellen.
- Der Limonen- bzw. Zitronensaft verhindert, dass die Avocado braun anläuft.

Dazu passt:

- ein Grauburgunder aus Baden.



untere Toastscheibe mit der Oliventaopenade bestreichen



mit den Schalottenwürfeln bestreuen



darauf die Avocadoscheiben fächerförmig halb überlappend legen



mit frisch gemahlenem bunten Pfeffer bestreuen,
die zweite Toastscheibe darauf legen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger Dorade - Sandwich Toast



Einkaufsliste:

Dorade, ½, frisch geräuchert, 100 g

Toastbrot, 2 Scheiben

Salatblatt, 1

Salatgurke, 5 dünne Scheiben

Feta, 20 g

griech. Sahnejoghurt, 3 EL

Milch, 3,5 %

Oliven, schwarz, ohne Stein, 5 St.

Oliven, grün, ohne Stein, 5 St.

Tomaten, getrocknet, in Öl, 1 EL

Basilikum, 2 Stängel

Limone, 1 Bio

Chilischote, 1 getrocknete

Chilifäden

Oregano

Salz

bunter Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Dorade

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- die geräucherte Dorade filetieren,
 - in mundgerechte Stücke zerteilen,
 - Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
 - mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine von der Salatgurke 5 dünne Scheiben schräg abschneiden,
 - getrocknete Tomaten, grüne und schwarze Oliven grob zerhacken,
 - Basilikumblätter klein schneiden,
 - getrocknete Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen,
 - Schote klein hacken,
 - Limonenschale abraspeln, Saft auspressen
-
- „**Griechisches Dressing**“ herstellen:
 - Feta und griech. Joghurt mit dem Zauberstab pürieren,
 - Tomaten, Oliven, Basilikum und Limonenzeste unter die Fetacreme mischen,
 - mit etwas Vollmilch die Konsistenz zu einer Creme korrigieren,
 - mit Chili, Oregano, Limonensaft und Salz abschmecken

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger zusammenbauen: siehe Foto

- auf der unteren Toastscheibe die Gurkenscheiben verteilen,
- darauf das Salatblatt legen,
- mit dem „Griechischen Dressing“ gleichmäßig bestreichen,
- die Doradenstücke darauf platzieren,
- mit frisch gemahlenem buntem Pfeffer bestreuen,
- Chilifäden darauf verteilen,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
- und kalt servieren

Tipps:

- Geräucherte Dorade ist ausgesprochen schmackhaft. Sie muss aber frisch und damit saftig sein.
- Alternativ könnt ihr auch geräucherte Makrele verwenden.

Weintipp:

Bei diesem Burger dominieren das Räucheraroma der Dorade und die Schärfe der Chili. Wir empfehlen daher einen kräftigen Weißwein wie den Nounat aus Mallorca (Binigrau / Cuvée aus Prensal Blanc und Chardonnay / ausgeglichene Säure).



auf der unteren Toastscheibe die Gurkenscheiben verteilen,
darauf das Salatblatt legen, mit dem „Griechischen Dressing“ gleichmäßig bestreichen



die Doradenstücke darauf platzieren



mit frisch gemahlenem buntem Pfeffer bestreuen,
Chilifäden darauf verteilen



die zweite Toastscheibe darauf legen, ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
und kalt servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger Frutti di Mare - Sandwich



Einkaufsliste:

Riesengarnelen, 4 St.

Toastbrot, 2 Scheiben

Salatblatt, 1

Dill, ½ Bund

Salatgurke, 6 dünne Scheiben

Schalotte, 1 kl.

Rosmarin, 2 Zweige

Thymian, 3 Stängel

Schmand, 1 EL

griech. Sahnejoghurt, 1 EL

Limone, 1 Bio

Rapsöl

Mineralwasser

Zucker

Salz

weißer Pfeffer

„Limone – Dill – Dip“



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Hamburger Burger Frutti di Mare - auf Toast

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Limonenschale abraspeln, Saft auspressen,
- die Hälfte des Dills abzupfen, den Rest fein hacken,
- mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine 6 dünne Scheiben schräg von der Salatgurke abschneiden,
- mit Küchenkrepp abtupfen,
- die Schalotte in sehr kleine Würfel schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- auf Küchenkrepp trocknen,
- die Garnelen waschen, Kopf entfernen, Schale entfernen,
- mit einem scharfen Messer den Rücken längs einschneiden,
- dunklen Darm entfernen, salzen und pfeffern

Zubereitung:

- Schmand, griech. Joghurt, Schalotte, klein gehackten Dill, Limonenschale und 1 TL Öl vermischen,
- mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken,
- die Konsistenz ggf. mit Mineralwasser korrigieren,
- Garnelen zusammen mit Rosmarin und Thymian in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten, Kräuter entfernen,
- Garnelen auf Küchenkrepp gut entfetten,
- Weißbrotscheiben toasten,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger zusammenbauen:

- auf die untere Toastscheibe die Gurkenscheiben und die Dillstängel legen,
- darauf das Salatblatt legen,
- den Limone-Dill-Dip darauf verteilen,
- die 4 Riesengarnelen darauf platzieren,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren und warm servieren

Tipps:

- Das Rezept „[Limone-Dill-Dip](#)“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Die Dip – Konsistenz sollte eher cremig fest sein. Das erleichtert das Essen ungemein.
- Bitte verwendet nur hochwertige Garnelen, z.B. Wildfang, aber keinesfalls die Billigmassenware mit reichlich Antibiotika.
- Bei guter TK – Ware habt ihr kaum einen Qualitätsverlust.

Dazu schmeckt:

ein trockener Grauburgunder aus Baden.



auf die untere Toastscheibe die Gurkenscheiben



die Dillstängel auflegen



darauf das Salatblatt legen



den Limone-Dill-Dip darauf verteilen



die 4 Riesengarnelen darauf platzieren



die zweite Toastscheibe darauf legen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger griechische Art - Sandwich- Toast



Einkaufsliste:

Weißkraut, kleiner Kopf

Schweinefilet, Bio, 200 g

Feta in kleinen Würfeln, 30 g

Gyrosgewürz, 1 EL

Tzatziki, 2 EL

Rapsöl

Balsamicoessig, weiß, 2 EL

Honig, 1 TL

Kümmel, 1 TL

Majoran, 1 TL

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger griechisch

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Kohlkopf waschen, äußere Blätter entfernen,
- Kopf je nach Größe halbieren oder vierteln, Strunk rausschneiden,
- mit einem großen Küchenmesser oder der Schneidemaschine in feine Streifen schneiden (ca. 60 g),
- Dressing zubereiten: 3 EL Öl, 2 EL Balsamico und 1 TL Honig vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken,
- Dressing mit dem Weißkraut gut vermengen, ziehen lassen,
- die Fetawürfel mit reichlich Majoran bestreuen,
- Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien,
- in dünne Streifen schneiden,
- in einer beschichteten Pfanne mit Öl scharf anbraten,
- reichlich Gyrosgewürz am Ende des Bratvorgangs zufügen,
- auf Küchenkrepp entfetten

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten,
- „**Burger griechisch**“ **zusammenbauen: siehe Bild**
- die untere Toastscheibe mit reichlich Tzatziki bestreichen,
- die Filetstreifen darauf dick verteilen,
- mit dem Weißkrautsalat belegen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

- die kleinen Fetawürfel drüberstreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf platzieren,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren und warm servieren

Tipps:

- Ihr könnt das Tzatziki natürlich auch selber machen (siehe unser Rezept „Tzatziki“). Das lohnt sich immer, wenn ihr mehrere Burger anfertigt.
- Ihr könnt auch das Gyrosgewürz selbst herstellen. Es besteht i.d.R. aus: Kreuzkümmel, Paprika, Koriander, Rosmarin, Thymian und Oregano. Alles in einem Mörser zerkleinern.

Dazu paßt:

- ein kräftiger Chardonnay.



die untere Toastscheibe mit reichlich Tzatziki



die Filetstreifen darauf dick verteilen



mit dem Weißkrautsalat belegen



die kleinen Fetawürfel drüberstreuen



die zweite Toastscheibe darauf platzieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Hähnchenschnitzel - Toastburger



Einkaufsliste:

Hähnchenbrust, Bio, 1
Toastscheiben, 2
Salatblatt, 1
Thymian, 4 Stängel
Zitrone, Bio, 1
Mayonnaise, 1 EL
griech. Sahnejoghurt, 1 EL
Salatgurke, ca. 5 cm
Ei, 1
Mehl, 2 EL
Sahne, 1 EL
Pankomehl, 5 EL
Rapsöl
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Symbole Burger Hähnchenschnitzel

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Hähnchenbrust gut waschen, Fett und Sehne entfernen,
- in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden,
- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Thymianblättchen entgegengesetzt abstreifen,
- Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
- Salatgurke incl. Schale mit einer Reibe grob raspeln und über einem Sieb abtropfen lassen,
- Mayo, Joghurt und die Hälfte der Gurkenspäne vermischen,
- mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,
- restliche Gurkenspäne mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermischen

Zubereitung:

- Hähnchenfilets panieren: Filets in Mehl wenden, abklopfen, Ei und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern, Filets mehrfach darin durchziehen, in Pankomehl mehrmals wenden, leicht andrücken, in einer beschichteten Pfanne mit reichlich Öl goldbraun braten, auf Küchentrepp entfetten,
- Weißbrotscheiben toasten



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Hähnchenschnitzel“ zusammenbauen:

- die untere Toastscheibe dick mit der Mayo-Joghurt-Creme bestreichen,
- darauf das Salatblatt legen, mit Thymianblättchen bestreuen,
- darauf je nach Größe 2 – 3 panierte Hähnchenfilets legen,
- diese mit den restlichen Gurkenspänen belegen,
- die zweite Toastscheibe darauf platzieren,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren und warm servieren

Tipps:

- Wenn ihr die Mayonnaise lieber selber herstellen wollt, findet ihr bei uns die Anleitung bei den Rezepten „Krabbencocktail“ und „Garnelensalat“. Schmeckt sehr lecker, der etwas größere Aufwand lohnt auf alle Fälle, wenn ihr mehrere
- „Burger Hähnchenschnitzel“ herstellt.
- Falls ihr das japanische Pankomehl nicht zur Verfügung habt (Asialaden), könnt ihr wie beim Wiener Schnitzel auch Paniermehl vom Bäcker nehmen.

- **Dazu passt:**

- ein Grauburgunder aus der Pfalz.



die untere Toastscheibe dick mit der Mayo-Joghurt-Creme bestreichen



darauf das Salatblatt legen



mit Thymianblättchen bestreuen



darauf je nach Größe 2 – 3 panierte Hähnchenfilets legen



diese mit den restlichen Gurkenspänen belegen



die zweite Toastscheibe darauf platzieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Jakobsmuschel - Hamburger auf Toast



Einkaufsliste:

Jakobsmuscheln, frisch, 4 St.

Toastbrot, 2 Scheiben

Roquefortkäse, 1 EL

Frischkäse, 2 TL

Schmand, 2 TL

Sahne, 1 TL

Schalotte, 1 kl.

Zitrone, 1 Bio

Möhre, 1 Bio

Walnüsse, 8 halbe

Pfeffer,

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Jakobsmuschel

		
einfach / schnell		
		
warm servieren		
		

Vorbereitung:

- Jakobsmuscheln horizontal halbieren,
- Schalotte in kleine Würfel schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Möhre schälen und mit einem Gemüsehobel längs in dünne Streifen schneiden,
- in einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Walnüsse anrösten und abkühlen lassen,
- 4 schöne Walnusshälften beiseite legen,
- die restlichen 4 halben Walnüsse klein hacken,
- Roquefortkäse zerkleinern,

„Roquefortcreme“ herstellen:

Roquefortkäse, Frischkäse und Schmand mit der Sahne glatt rühren, Schalotte, klein gehackte Walnüsse und Zitronenschale zufügen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,

- in einer beschichteten Pfanne die halbierten Jakobsmuscheln bei
- mittlerer Temperatur in wenig Öl auf beiden Seiten hellbraun anbraten



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten

Burger zusammenbauen: siehe Bild

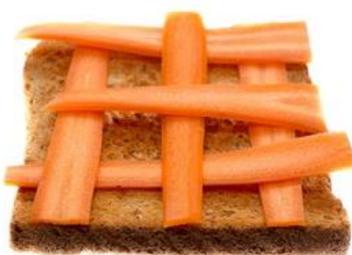
- die Möhrenstreifen wie ein Geflecht auf die untere Toastscheibe legen,
- darauf die Roquefortcreme streichen,
- die gebratenen Jakobsmuscheln darauf platzieren
- und mit den 4 Walnusshälften garnieren,
- die zweite Toastscheibe darauf legen
- und den Burger warm servieren

Tipps:

- Bitte nur ganz frische Jakobsmuscheln verwenden.
- Die Muscheln nicht zu scharf anbraten. Sie sollen zwar Farbe und damit Röstaromen annehmen, aber innen noch saftig bleiben. Daher bitte nicht totbraten, sie werden dann zäh.
- Das Rezept für die „Roquefortcreme“ findet ihr auch auf unserer HP.
- Statt des Roquefort könnt ihr auch Gorgonzola nehmen und statt der Walnüsse auch geröstete Pinienkerne.

Dazu passt:

- Bei diesem Burger stehen drei Aromen im Vordergrund: der Roquefort, kräftig und pikant mit einem Anklang von Rosinen, die Walnüsse und der zarte Nussgeschmack der Jakobsmuscheln. Wir empfehlen dazu einen feinherben Riesling Kabinett bzw. eine restsüsse Spätlese von der Nahe



die Möhrenstreifen wie ein Geflecht auf die untere Toastscheibe legen



darauf die Roquefortcreme streichen



die gebratenen Jakobsmuscheln darauf platzieren



und mit den 4 Walnusshälften garnieren



die zweite Toastscheibe darauf legen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Stremellachs - Sandwich Rezept auf Toast



Einkaufsliste:

Stremellachs, 150 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Zitrone, 1 Bio
Salatblatt, 1
Dill, ½ Bund
Schalotte, 1
Lauchzwiebel, 1
Crème fraîche, 2 EL
grüner Pfeffer aus dem Glas
bunter Pfeffer
schwarzer Pfeffer
Szechuanpfeffer
Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Lachs - Hamburger Rezepte auf Toast

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
		 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- die Hälfte des Dills klein hacken, den Rest nur abzupfen,
- Schalotte in kleine Würfel schneiden,
- Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden.

Pfefferdip“ herstellen:

- grünen Pfeffer mit dem Kochmesserrücken zerdrücken,
- die anderen Pfeffersorten im Mörser zerkleinern,
- Crème fraîche mit der Zitronenschale und den Pfeffersorten glatt rühren,
- mit Salz und Zitronensaft abschmecken,
- den gehackten Dill und die Schalottenwürfel unterheben

Zubereitung:

- den Stremellachs mit einer Gabel leicht zerdrücken,
- die Weißbrotscheiben toasten.

Burger zusammenbauen: siehe Bild

- auf die untere Toastscheibe das Salatblatt legen,
- den Pfefferdip darauf verteilen,
- die Lauchzwiebelringe darüber streuen,
- dann den zerrupften Stremellachs darauf legen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

- mit dem restlichen Dill, etwas Zitronenabrieb und buntem Pfeffer bestreuen,
- die zweite Toastscheibe obenauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren,
- kalt servieren

Tipps:

- Das Grundrezept für den „**Pfefferdip**“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Beim (geräucherten) Stremellachs gibt es große Qualitätsunterschiede. Bitte beim Einkauf drauf achten.

Dazu passt:

- ein trockener Silvaner



auf die untere Toastscheibe das Salatblatt legen



den Pfefferdip darauf verteilen



die Lauchzwiebelringe darüber streuen



dann den zerrupften Stremellachs darauf legen



mit dem restlichen Dill, etwas Zitronenabrieb und buntem Pfeffer bestreuen



die zweite Toastscheibe obenauf legen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Lamm - Hamburger Rezept auf Toast



Einkaufsliste:

Lamm-Karree, 150 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Salatblatt, 1
Salatgurke, 5 Scheiben
Schmand, 1 EL
griech. Sahnejoghurt, 2 EL
Meerrettich, frisch, 1 TL
Zwiebel, 1 kl.
Minze, 3 Blättchen
Petersilie, 2 Stängel
Salz
bunter Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Lamm - Hamburger auf Toast

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- das Lammkarree quer zur Faser in Streifen schneiden,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine von der Salatgurke 5 dünn Scheiben schräg abschneiden,
- Zwiebel klein schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- Meerrettich frisch reiben,
- Petersilie und Minzblätter klein hacken,
- 1 EL Minze zur Seite legen,
- „Meerrettich – Dip“ herstellen:
- Schmand, Joghurt, Meerrettich, Zwiebel, Minze und Petersilie vermischen,
- mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- das Lammfleisch zusammen mit 2 Zweigen Rosmarin und Thymian in einer beschichteten Pfanne in Öl anbraten,
- salzen und pfeffern, Kräuter entfernen,
- auf Küchenkrepp entfetten,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger zusammenbauen:

- auf die untere Toastscheibe 5 Scheiben Salatgurke legen, darauf das Salatblatt,
- den „Meerrettich – Dip“ darauf großzügig verteilen,
- die Lammstreifen darauf legen,
- mit Minze bestreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf platzieren,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren,
- warm servieren

Tipps:

- Das Rezept für den „**Meerrettich – Dip**“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Statt Lammkarree könnt ihr auch Lammfilet nehmen. Kostet dasselbe, lässt sich aber schwerer saftig auf den Punkt braten.
- Die Schärfe des frischen Meerrettichs könnt ihr natürlich mit **Chili** steigern. Geschmackssache.

Dazu passt:

ein eisgekühlter Rosé von der Rhone.



auf die untere Toastscheibe 5 Scheiben Salatgurke legen,
darauf das Salatblatt



den „Meerrettich – Dip“ darauf großzügig verteilen



die Lammstreifen darauf legen



mit Minze bestreuen,
die zweite Toastscheibe darauf platzieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Pulled Pork - Sandwich Burger



Einkaufsliste:

Pulled Pork, ca. 200 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Salatblatt, 1
rote Zwiebel, 1
saure Gurke, 1
Zitrone, 1 Bio
passierte Tomaten, 5 EL
Knoblauch, 1 Zehe
Gemüsefond, 3 EL
Paprikamark, 1 TL
Chilischote, 1 getrocknet
Currypulver, 1 TL
Paprika de la Vera
(geräuchertes Paprikapulver), 1 TL
Piment d'Espelette, ½ TL
Zitronenpfeffer, ½ TL
Zucker
Salz
Olivenöl



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Pulled Pork

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
		 <i>Party food</i>

Vorbereitung:

- Pulled Pork gem. Packungshinweis erhitzen,
- zur Seite stellen,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- saure Gurke schräg in Scheiben schneiden,
- rote Zwiebel quer halbieren,
- eine Hälfte senkrecht in Halbringe schneiden,
- zweite Hälfte klein hacken,
- Chilischote längs aufschneiden, Kerne entfernen,
- Schote klein hacken,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Knoblauchzehe schälen, halbieren, Keim entfernen,
- durch eine Knoblauchpresse drücken,
- „Curry Sauce scharf“ herstellen:
- gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch zufügen,
- Paprikamark und Currypulver mit anrösten,
- mit Gemüsefond ablöschen,
- gehackte Chilischote zufügen,
- ca. 10 min. einköcheln,
- passierte Tomaten zufügen,
- weitere 15 min. einköcheln,
- geräuchertes Paprikapulver, Piment d’Espelette, Zitronenabrieb und Zitronenpfeffer einrühren,
- mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten,
- auf die untere Toastscheibe das Salatblatt einzeln
- oder in breiten Streifen legen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

- mit Currysauce einstreichen,
- darauf die sauren Gurkenscheiben verteilen,
- das heiße Pulled Pork großzügig darauf platzieren,
- die roten Zwiebelringe obenauf legen,
- die zweite Toastscheibe bildet wieder den Abschluß

Tipps:

- Das Pulled Pork solltet ihr als gutes Fertigprodukt kaufen(oder beim Metzger eures Vertrauens). Klar, Ihr könnt Euch auch die Mühe machen, das Fleisch 24 Std. im Smoker zu garen. Das Ergebnis wird immer besser sein, aber der Aufwand.
- Statt des zerrupften Schweinefleisches schmeckt auch Rindfleisch.
- Unsere Versuche mit Geflügel sind allerdings (bis jetzt) alle gescheitert.
- Wenn ihr nur einen Burger herstellen wollt, ist der Aufwand für die leckere Currysauce nicht unerheblich. In dem Fall fertige ich dann ein ganzes Glas Sauce an und habe dann einen kl. Vorrat im Kühlschrank.

Weintipp

- Bei diesem Burger dominieren das rauchige Fleischaroma und die Schärfe der Currysauce, aber auch deren leichte Süße. Hinzu kommt die Säure der Gurkenscheiben und die Frische des Salates. Als Wein empfehle ich einen Chianti Classico Riserva aus der Toskana.



auf die untere Toastscheibe das Salatblatt einzeln oder in breiten Streifen legen, mit Currysauce einstreichen,



darauf die sauren Gurkenscheiben verteilen, das heiße Pulled Pork großzügig darauf platzieren,



die roten Zwiebelringe obenauf legen,



die zweite Toastscheibe auflegen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger Rösti mit Wildlachs - Toastburger



Einkaufsliste:

Kartoffel, 2 gr. festkochende
Toastbrot, 2 Scheiben
Wildlachs, geräuchert, 2 gr. Scheiben
Ei, 1
Salatblatt, 1
Schalotten, 2
Dill, 2 Stängel
Schmand, 1 EL
Frischkäse, 1 TL
Creme Fraiche, 1 EL
Dijonsenf mit Honig, 2 TL
Senfkörner, 1 TL
Wermut trocken, 20 ml
Balsamicoessig weiß
Zucker
Muskatnuss
Pfeffer
Salz
Rapsöl
Butterschmalz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Rösti mit Wildlachs

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Zwiebeln fein hacken,
- Senfkörner mörsern,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- Dill abzupfen,
- „**Senf – Dip**“ herstellen:
- die Hälfte der Schalotten in etwas Öl anschwitzen,
- 1 TL Zucker hinzufügen und karamellisieren,
- mit Wermut ablöschen,
- Senf, Schmand, Frischkäse und Senfkörner zufügen und ca. 20 min. einkochen,
- mit Balsamicoessig, Pfeffer und Salz abschmecken,
- „Rösti“ herstellen:
- Kartoffeln schälen, grob reiben,
- über einem Sieb ausdrücken,
- mit der 2. Hälfte der Schalotten und dem Ei vermischen,
- mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen,
- Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
- mit einem Löffel kleine Portionen in die Pfanne geben und flach drücken,
- Rösti von beiden Seiten kräftig anbraten, bis sie goldgelb sind,
- über Küchenkrepp entfetten



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

- **Zubereitung:**

- Weißbrotscheiben rösten
- **Burger zusammenbauen: siehe auch Bild**
- auf der unteren Toastscheibe das Salatblatt mit dem Senf-Dip bestreichen,
- mit einer Lachsscheibe abdecken,
- mit etwas Dill belegen,
- darauf 1 – 2 Rösti platzieren,
- mit einer Lachsscheibe belegen,
- etwas Dill darauf verteilen,
- mit 1 – 2 Rösti belegen,
- darauf jeweils einen kleinen Klecks Creme Fraiche geben,
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken
- und ggf. mit Bambusspießen fixieren
- und sofort warm servieren

- **Tipps:**

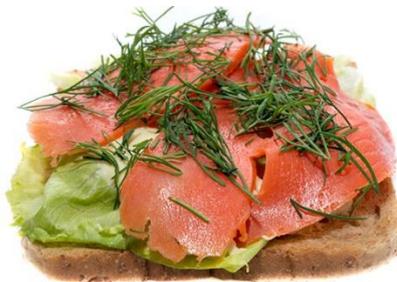
- Ihr solltet geräucherten Wildlachs von guter Qualität verwenden.
- Er enthält nur wenig Fett und schmeckt sehr aromatisch.
- Das Rezept „Senf – Dip“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Die Röstis sollen knusprig schmecken, d.h. ihr könnt fast alles vorbereiten bis auf das Braten der Röstis. Anschließend schnell zusammenbauen und den staunenden Gästen servieren.

Weintipp

- Bei diesem Burger dominieren die Aromen des geräucherten Wildlachs, der Röstis und des Senf – Dips. Damit harmoniert m.E. sehr gut ein badischer Grauburgunder.



auf der unteren Toastscheibe das Salatblatt mit dem Senf-Dip bestreichen,



mit einer Lachsscheibe abdecken und mit etwas Dill belegen



darauf 1 Rösti platzieren, mit einer Lachsscheibe belegen, etwas Dill darauf verteilen, erneut mit 1 Rösti belegen, darauf jeweils einen kleinen Klecks Creme Fraiche geben



mit der zweiten Toastscheibe abdecken, und ggf. mit Bambusspießen fixieren und sofort warm servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Schinken Sandwich Gourmet



Großes Foto Schinken Sandwich Gourmet

Einkaufsliste:

Toastbrot, 2 Scheiben
Salatblatt, 1
Rucola, 15 Blätter
Cornichons, 4 St.
Fleischtomate, 1
Parmesankäse am Stück, 100 g
Bündner Fleisch, 4 Scheiben
Parmaschinken, 2 - 3 Scheiben
San - Daniele, 2 - 3 Scheiben
Jamón Ibérico de Bellota, 2 - 3 Scheiben
Butter, 30 g
Frischkäse, 1 TL
Chilisalز



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Schinken Sandwich Gourmet

	 einfach / schnell	 teuer
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 Party food

TEURER LUXUS BURGER

Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Rucola waschen, Stiele abschneiden,
- Cornichons in dünne Scheiben schneiden,
- von der Fleischtomate zwei dünne Scheiben schneiden,
- alles mit Küchentrepp abtupfen,
- 70 g Parmesankäse zu Spänen hobeln,
- „[Parmesanbutter](#)“ herstellen:
- 30 g Parmesan fein reiben,
- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen,
- Butter in einer Schüssel mit dem geriebenen Parmesan und dem Frischkäse verrühren,
- mit Chilisalز abschmecken

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten,
- die untere Toastscheibe mit der Parmesanbutter dick bestreichen,
- das Bündner Fleisch fächerförmig darauf legen,
- darauf das Salatblatt mit den Tomaten- und Gurkenscheiben platzieren,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf den Parmaschinken anordnen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

- mit Rucolablättern abdecken,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf den San – Daniele - Schinken legen,
- mit Rucolablättern abdecken,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf als Abschluß den Jamón Ibérico de Bellota legen und
- mit frisch gemahlenem bunten Pfeffer bestreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
- und kalt servieren

Tipps:

- Ihr findet in diesem Burger eine Ansammlung der leckersten Schinken. Natürlich könnt ihr die Auswahl auch nach euerm Geschmack zusammenstellen ebenso wie die Reihenfolge.
- Wichtig ist zur geschmacklichen Auflockerung frischer Salat und ein exzellenter älterer Parmesankäse, der frisch gehobelt sein muß.

Weintipp

- Diese ausgesprochen edlen Schinken verdienen es eigentlich, jeder für sich separat genossen zu werden. Das könnt ihr natürlich, indem ihr den Burger schichtweise esst. Ein besonderer geschmacklicher Reiz liegt aber in der Harmonie der Vielfalt. Ich habe dazu eine gute Flasche Châteauneuf-du-Pape, Rhone-Tal, vom Château La Nerthe getrunken. Passte m.E. sehr gut zu diesem Burger.



auf die untere Toastscheibe das Salatblatt einzeln oder in breiten Streifen legen, mit Currysauce einstreichen,



darauf die sauren Gurkenscheiben verteilen, das heiße Pulled Pork großzügig darauf platzieren,



die roten Zwiebelringe obenauf legen,



die zweite Toastscheibe auflegen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger Seeteufel - Sandwichburger



Einkaufsliste:

Seeteufel, frisch, 2 - 3 Scheiben, ca. 2 cm dick

Toastbrot, 2 Scheiben

Wakame-Algen-Salat, 2 EL

Salatblatt, 1

Fleischtomate, 1

Zitrone, 1 Bio

Griech. Joghurt, 10 %, 2 EL

Schnittlauch, ½ Bund

Glattpetersilie, ½ Bund

Dill, ½ Bund

Basilikum, 1 Stängel

Gartenkresse, 1 EL

Lauchzwiebel, 1

Senf, ½ TL

Majoran, ½ TL

Sesamsamen, weiß, 2 TL

Rapsöl

Zucker

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Sybole für Burger Seeteufel

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- das frische Seeteufelfilet von der Haut befreien,
- je nach Größe senkrecht 2 – 3 Scheiben von ca. 2 cm Dicke abschneiden, salzen und pfeffern,
- in einer beschichteten Pfanne Sesamsamen ohne Fett anrösten,
- Wakame-Algen-Salat grob klein schneiden,
- 1 TL Sesamsamen untermischen,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- 1 – 2 dünne Scheiben von der Fleischtomate abschneiden,
- auf Küchenkrepp trocknen,
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden,
- Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden,
- Gartenkresse mit einer Küchenschere abschneiden,
- Glattpetersilie, Basilikum und Dill klein schneiden,
- 1 Stängel Dill aufheben,
- „Joghurtdressing mit Kräutern“ herstellen:
- Joghurt mit Senf, Petersilie und Basilikum mit dem Zauberstab pürieren,
- Schnittlauch, Dill, Kresse, Lauchzwiebel und Zitronenzeste unterheben,
- mit Zitronensaft, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken,
- zu einer glatten Creme rühren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Zubereitung:

- in einer beschichteten Pfanne wenig Rapsöl erhitzen,
- die Seeteufelscheiben bei mittlerer Temperatur sanft anbraten, sodass sie innen noch saftig sind,
- Weißbrotscheiben toasten

Burger zusammenbauen:

- auf die untere Toastscheibe das Salatblatt legen,
- darauf das Joghurtdressing verteilen,
- mit den Tomatenscheiben abdecken,
- den Wakame–Algen-Salat darauf legen,
- mit den restlichen Sesamsamen bestreuen,
- die Seeteufelscheiben darauf legen,
- mit etwas Dill belegen und
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren

Tipps:

- Den Wakame–Algen–Salat (Goma-wakame) bekommt ihr fertig zubereitet im guten Fischhandel.
- Es gibt ihn aber auch in gleicher Qualität als TK – Block.
- Seeteufel eignet sich aufgrund seines festen, grätenfreien Fleisches sehr gut für unsere Zwecke. Da er recht teuer ist, könnt ihr alternativ auch andere Fische verwenden: Steinbeisser, Petersfisch und Kabeljaufilet

Weintipp

- Bei diesem Burger kontrastieren die zarten Röstaromen des Seeteufels mit dem einzigartigen asiatischen Aroma des Wakame-Algen-Salats. Hinzu kommt die Frische des Joghurt-Dressings und die gerösteten Sesamsamen. Damit harmoniert sehr gut ein Rosé Côtes de Provence, z.B. vom Château Les Valentines.



auf die untere Toastscheibe das Salatblatt legen,
darauf das Joghurtdressing verteilen.



mit den Tomatenscheiben abdecken, den Wakame–Algen-Salat darauf legen,
mit den restlichen Sesamsamen bestreuen.



die Seeteufelscheiben darauf legen,
mit etwas Dill belegen und



mit der zweiten Toastscheibe abdecken,
ggf. mit Bambusspießen fixieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Kalbfleisch mit Parmesan - purer Fleischgenuss



Einkaufsliste:

Toastbrot, 2 Scheiben
Kalbsgehacktes, Bio, 90 g
Schweinegehacktes, Bio, 90 g
Schalotte, 1
Rote Zwiebel, 1
Fleischtomate, 1
Parmesankäse, 30 g am Stück
Basilikum, 1/2 Bund
Bunter Pfeffer
Salz
Rapsöl



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Toast

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	
		 Party food

Vorbereitung:

- Schalotte klein schneiden,
- Kalbs- und Schweinegehacktes mit den Schalottenstückchen gut vermischen,
- salzen und pfeffern,
- quadratische Burger-Patties mit 1 cm Dicke formen,
- rote Zwiebel in Ringe schneiden,
- Basilikum in Streifen schneiden,
- Fleischtomate in dünne Scheiben schneiden,
- Parmesan fein reiben

Zubereitung:

- in einer Pfanne wenig Öl erhitzen,
- die Burger – Patties von beiden Seiten ca. 3 min. anbraten, sodass sie innen noch schön saftig sind, ruhen lassen,
- anschließend rote Zwiebelringe und Tomatenscheiben in derselben Pfanne braten,
- Weißbrotscheiben toasten,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger Toast zusammenbauen:

die untere Toastscheibe mit den gebratenen Zwiebeln belegen,
Burger – Pattie drauflegen,
darauf zwei bis drei gebratene Tomatenscheiben legen,
salzen und pfeffern, Basilikumstreifen darüber verteilen
und mit dem frisch geriebenen Parmesan bestreuen,
mit der zweiten Toastscheibe abdecken, ggf. einen Bambusspieß zwecks Stabilität durchstechen

Tipps:

- Achtet bitte beim Braten der Patties auf die gewünschte Garstufe: medium oder durchgebraten, die Geschmäcker sind da unterschiedlich.

Dazu passt:

- Bei diesem Burger finden wir vorwiegend drei Aromakomplexe: saftiges Fleisch, gebratene Gemüse plus Basilikum mediterran und der kräftige Parmesankäse. Probiert dazu mal einen Spätburgunder Rotwein von der Ahr. Auf den ersten Schluck vielleicht ungewöhnlich...



die untere Toastscheibe mit den gebratenen Zwiebeln belegen



Burger – Pattie drauflegen



darauf ein bis zwei gebratene Tomatenscheiben legen



salzen und pfeffern,
Basilikumstreifen darüber verteilen



mit dem frisch geriebenen Parmesan bestreuen



mit der zweiten Toastscheibe abdecken



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Burger vitello tonnato - Toast-Burger



Einkaufsliste

Kalbsgehacktes, 200 g

Topfen, 40 %, 2 EL

Pankomehl, 2 EL

Ei, 1

Möhre, 1 kleine

Salatscheibe, 1

Rucolablätter, 8

Parmesankäse am Stück, 60 g

Thunfisch in Olivenöl, 2 Ei

Sardellenfilets, 6

Kapern, eingelegt, 2 TL

Schalotten, 2

Rapsöl

Weißwein, 1 EL

Sahne, 2 EL

Zitrone, 1 Bio

Petersilie, ½ Bund

Pfeffer

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Vitello tritato tonnato

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Schalotten klein schneiden,
- Petersilie klein schneiden,
- Möhre schälen, in sehr kleine Würfel schneiden,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Parmesankäse grob zu Spänen hobeln,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- Rucolablätter waschen, Stiele entfernen,
- Ei trennen,
- Kalbsgehacktes, Topfen, 2/3 der Schalotten, Pankomehl,
- 1 EL Petersilie, Eiweiß und Möhrenstückchen gut vermischen,
- 2 quadratische Burger – Patties mit ca. 1 cm Dicke formen,

„Tonnato Dip“ herstellen:

- Thunfisch mittels Sieb abtropfen lassen, Olivenöl auffangen,
- Sardellenfilets abtropfen lassen,
- 1 TL Kapern zerdrücken, restliche aufheben,
- restliche 1/3 der Schalotten, 2 Sardellen und Kapern in Olivenöl anschwitzen und abkühlen lassen,
- anschließend in einem schmalen hohen Gefäß zusammen mit Thunfisch, Sahne, Weißwein und Eigelb mit dem Zauberstab fein pürieren, dabei ca. 2 EL Öl in dünnem Strahl dazu gießen,
- mit Zitronenzeste, Zitronensaft, Öl, 1 EL Petersilie, Pfeffer und Salz abschmecken,
- im Kühlschrank aufbewahren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Zubereitung:

- in einer beschichteten Pfanne wenig Rapsöl erhitzen,
- die beiden Burger – Patties von beiden Seiten ca. 3 min.
- anbraten, sodass sie innen noch schön saftig sind, ruhen lassen,
- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen: siehe auch Bild

- auf die untere Toastscheibe ein Salatblatt legen,
- die Hälfte des Tonnato-Dip darauf verteilen,
- mit 4 Sardellenfilets belegen,
- ein Burger – Pattie darauf legen,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- mit Rucolablättern dicht belegen,
- mit dem restlichen Tonnato – Dip bestreichen,
- restliche Kapern drüberstreuen,
- zweites Burger – Pattie darauf legen,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren und
- warm servieren

Tipps:

- Das Rezept vom „Tonnato – Dip“ findet ihr auch auf unserer Homepage.
- Die Burger – Patties werden durch die Beimischung des eiweißreichen Topfens schön locker.
- Statt des Topfens könnt ihr auch Sahnequark (40 %) verwenden.
- Sinnvoll in beiden Fällen: gut abtropfen lassen bzw. ausdrücken.

Weintipp

- Bei diesem Burger herrschen die Aromen der beiden Kalbfleisch – Patties und die Cremigkeit des Tonnato – Dip vor. Hinzu kommen die leichte Bitternote des Rucola und die Salzigkeit der Sardellen und Kapern. Hiermit harmoniert m.E. ein kräftiger Weißwein, z.B. der Chardonnay „Educato“ von Elio Grasso.



auf die untere Toastscheibe ein Salatblatt legen,
die Hälfte des Tonnato-Dip darauf verteilen,
mit 4 Sardellenfilets belegen,



ein Burger – Pattie darauf legen, mit Parmesanspänen bestreuen,
mit Rucolablättern dicht belegen, mit dem restlichen Tonnato – Dip bestreichen



restliche Kapern drüberstreuen,
zweites Burger – Pattie darauf legen,
mit Parmesanspänen bestreuen,



mit der zweiten Toastscheibe abdecken,
ggf. mit einem Bambusspieß fixieren und
warm servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Burger Zucchini - vegetarischer Burger auf Toast



Großes Bild Burger Zucchini

Einkaufsliste:

Toastbrot, 2 Scheiben
Zucchini gelb, 1
Zitrone, 1 Bio
Mayonnaise, 1 EL
Sauerrahm, 1 EL
Tomate, 1
Petersilie, ½ Bund
Thymian, 4 Stängel
Schnittlauch, ½ Bund
Schalotte, 1
Möhre, 1 kleine
Ei, 1
Sahne, 1 EL
Mehl, 2 EL
Pankomehl, 5 EL
Rapsöl
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Burger Zucchini - vegetarisch

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		 Party food

Vorbereitung:

- Zucchini schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden (4 Stück),
- mit Salz bestreuen und auf einem Schneidebrett auslegen,
- Zitronenschale abreiben und Saft auspressen,
- Petersilie klein schneiden,
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden,
- Thymianblättchen entgegengesetzt abstreifen,
- Schalotte klein hacken,
- Möhre schälen und in sehr kleine Würfel schneiden,
- Tomate ca. 30 sec. blanchieren, Haut abziehen,
- Inneres entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden,
- Mayo und Sauerrahm mit Petersilie, Thymian, Schalotte und Möhre vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken,
- Zucchinischeiben mit Küchenkrepp trocken tupfen

Zubereitung:

- Zucchinischeiben panieren:
- Scheiben in Mehl wenden, abklopfen,
- Ei und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern, Zitronenabrieb hinzufügen,
- Zucchini mehrfach durchziehen,
- in Pankomehl mehrmals wenden, leicht andrücken,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

- in einer beschichteten Pfanne mit reichlich Öl goldbraun braten,
 - auf Küchenkrepp entfetten,
- Weißbrotscheiben toasten,

„Burger Zucchini“ zusammenbauen:

- die untere Toastscheibe mit der Mayo-Creme dick bestreichen,
- darauf 2 Zucchinischeiben nebeneinander legen,
- mit Tomatenwürfeln bestreuen,
- darauf versetzt zwei weitere Zucchinischeiben nebeneinander platzieren,
- mit Schnittlauchröllchen bestreuen,
- einen Klecks Mayo – Creme darauf geben und
- die zweite Toastscheibe darauf platzieren,
- ggf. mit zwei Bambusspießen fixieren und warm servieren

Tipps:

- Auch bei diesem Burger könnt ihr die Mayonnaise nach unseren Rezepten selbst herstellen (siehe „[Krabbencocktail](#)“, „[Garnelensalat](#)“). Schmeckt sehr lecker. Der etwas größere Aufwand lohnt auf jeden Fall, wenn ihr mehrere Burger anfertigt.
- Statt des knusprigen japanischen Pankomehls könnt ihr auch Paniermehl vom Bäcker nehmen.

Dazu schmeckt:

- ein Blanc de Noir von der Ahr.



die untere Toastscheibe mit der Mayo-Creme dick bestreichen



darauf 2 Zucchinischeiben nebeneinander legen



mit Tomatenwürfeln bestreuen



darauf versetzt zwei weitere Zucchinischeiben platzieren



mit Schnittlauchröllchen bestreuen,
einen Klecks Mayo – Creme darauf geben



zweite Toastscheibe darauf platzieren