



Liebe Studi's! Auch diesen Sommer wünsch ich euch gemütliche Grillpartys mit Freunden. Lasst es euch schmecken und gutes Gelingen!

Martina

Heuriges Motto:

GEMÜTLICHES GRILLGELAGE

mit Burger, erfrischem Sommercocktail und vielem mehr

1 Zitrusfrüchte-Cocktail mit Campari-Soda (für 4-5 Gläser)

ZUTATEN:

10 Stk. Orangen
3-4 Fläschchen Campari-Soda
1-2 Stk. Grapefruit
Zitronensorbet
Minzblätter

ZUBEREITUNG:

6 Orangen auspressen, Saft mit Campari-Soda verrühren und kalt stellen. Restliche Orangen und Grapefruits schälen und in kleine Stücke schneiden. Fruchtstücke und Eiskugeln in Gläsern verteilen und mit der gekühlten Saftmischung vermengen. Mit Minzblätter garnieren und kühl genießen!



2 Burger (6 Stück)

Burger Buns (Allergene A,C,G)

ZUTATEN:

500 g glattes Mehl
1 Pkg. Trockengerm
5 g Kristallzucker
3 g Salz
250 ml Milch
125 g Butter
1 Ei

1 Dotter
4 EL Milch
3 EL Sesam

ZUBEREITUNG:

Mehl, Germ, Zucker und Salz vermischen. Milch und Butter erwärmen - nicht kochen - bis Butter flüssig ist und sich mit Milch verbindet. Ei in die Milchmischung einrühren. Milch-Butter-Ei-Mischung zu den restlichen Zutaten beimengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig an einen warmen Ort stellen und „rasten“ lassen (ca. 30 Minuten bis 1 Std. - der Teig soll sich deutlich vergrößern).

Teig in sechs Teile teilen und zu Brötchen formen. Mit Dotter und Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 200-220 Grad ca. 20 Minuten backen, bis Brötchen eine schöne goldgelbe Farbe erhalten. Als Test ob die Brote fertig sind, sollte man sie an der Hinterseite „anklopfen“. Klingt das Klopfgeräusch hohl, so sind sie fertig.

Burger Fülle (Allergene c)

ZUTATEN:

200 g Speck
1 Zwiebel
3 Paradeiser
400 g Faschiertes
6 Blätter Salat nach Belieben
6 Cheddar-Blätter geschnitten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Faschiertes mit Salz und Pfeffer vermengen und zu Burgerlaibchen formen. Mit Öl bestreichen und am Grill oder in der Pfanne braten. Am Schluss mit Cheddar-Käse belegen, bis er verschmolzen ist. Den Speck „kross“ anbraten. Burger-Buns durchschneiden und am Grill oder im Ofen erwärmen. Burger mit den restlichen Zutaten, dem Fleisch und den Saucen fertigstellen.

Burgersaucen

ZUTATEN:

Grundsauce Mayonnaise (Allergene C, M)

2 Eidotter
Salz
Pfeffer
1 TL Senf (scharf, Dijonsenf)
2 TL Zitronensaft
250 ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG:

Für die Mayonnaise in einer Schüssel Eidotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie Senf mit einem Schneebesen gut verrühren. Öl langsam in schwachem Strahl nach und nach einrühren und dabei kräftig rühren, bis sich die Masse homogen bindet.



Cocktailsauce

(Allergene G)

1/3 der Mayonnaise von davor
Salz
Pfeffer
Ketchup nach Belieben
halbe Zwiebel
1/2 Becher Sauerrahm
1-2 El Weinbrand

Ajvarsauce

(Allergene G)

1/3 Mayonnaise
Salz, Pfeffer nach Geschmack
2-3 EL Ajvar (kann auch mehr sein, falls man einen intensiveren Geschmack davon bevorzugt)
1/2 Becher Sauerrahm

Kräutersauce

(Allergene G)

1/3 Mayonnaise
1/2 Becher Joghurt
1/2 Becher Sauerrahm
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Kräutersalz und Pfeffer nach Belieben
Handvoll Petersilie und Schnittlauch





3 Schmorgemüse mit Kartoffel-Veggi-Dip (für ca. 4 Portionen) (Allergene G,L)

ZUTATEN:

1 Melanzani
4 Karotten
halbe Sellerieknolle
1 Lauch
2-3 Tomaten
1 TL Fenchelsamen
300 ml Gemüsesuppe
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Gemüse in eine leicht gefettete Bratform geben, mit Fenchelsamen und Salz, Pfeffer würzen und mit Suppe übergießen. Für 30-45 Minuten bei 200-220 Grad in den Ofen geben, bis das Gemüse geschmort ist.

Man kann dafür unterschiedliches Gemüsesorten der Saison verwenden.

Kartoffel-Veggi-Dip

ZUTATEN:

150 g mehlig Kartoffel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 TL Bio-Zitronenschale
4 EL Gemüsesuppe

ZUBEREITUNG:

Kartoffel weichkochen, danach schälen und mit verkleinertem Knoblauch und den restlichen Zutaten zu einem Dip verarbeiten (Kartoffel mit Gabel „zerstampfen“ und die restlichen Zutaten gut untermischen bis eine cremige Konsistenz entsteht).

4 Zitronencremetarte mit Beeren der Saison (1 Tartform ca. 26 cm)

(Allergene A,C,G)

ZUTATEN TEIG:

1 Ei
150 g Staubzucker
450 g Mehl
300 g Butter
1 TL Salz

ZUTATEN CREME:

500 ml Milch
35 g Speisestärke
3 Dotter
80 g Kristallzucker
Mark aus 1 Vanilleschote
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone

200 g Beeren der Saison

ZUBEREITUNG:

Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Rohr auf 200°C vorheizen. Form mit Backpapier auslegen (es könnten auch kleine Muffinförmchen sein). Teig ausrollen und in die Form geben. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost ca. 180 Grad) goldgelb backen (ca. 15 Minuten).

Die Hälfte von Milch, Stärke, Dotter, Zucker und Vanillemark verrühren. Restliche Milch aufkochen, Stärkemischung zugeben. Creme aufkochen und glattschlagen. Abgeriebene Zitronenschale und -saft untermengen. Creme etwas abkühlen lassen, in die Törtchen füllen und erkalten lassen. Beeren auf die Creme setzen.