



**FACHSCHULE
mauerkirchen**
DEIN FUNDAMENT FÜR DIE ZUKUNFT



**Gastromanagement
Gesundheit und Soziale Berufe
Hauswirtschaft und Agrotourismus**
Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen
Tel. 07724/2357-0; Fax: 0732/7720-258759
Homepage: fs-mauerkirchen.at
E-Mail: lwbs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



„Kitz-Burger“

Zutaten:

Dinkel-Roggenlaibchen: 350 g Dinkelmehl, 150 g Roggenmehl, 1 TL Salz, 25 g Germ, 300 ml lauwarmes Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 EL Apfelessig, 1 Ei zum Bestreichen, Sesam

Burger-Laibchen: 500 g faschiertes Kitzfleisch, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, frisch gemahlener Koriander, Kreuzkümmel, Salz, Rosmarin, Cayennepfeffer

Belag: Rucola, 1 rote Zwiebel, Sprossen, 4 Scheiben Chester-Schmelzkäse, 4 Scheiben Speck

Sauce: 90 g Ziegenfrischkäse, 100 g Ziegenjoghurt, 1 TL Senf, Salz, frische Kräuter (Petersilie, Bärlauch, Giersch, Gundelrebe,...)

Zubereitung:

- für die Dinkel-Roggenlaibchen aus den Zutaten einen mittelfesten Germteig bereiten
- Laibchen formen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen
- bei 190° C ca. 20 min backen
- für die Burger-Laibchen Schalotten und Knoblauch fein hacken
- mit Faschiertem und Gewürzen vermischen
- zu Laibchen formen, in erhitztem Öl anbraten
- für die Sauce Ziegenfrischkäse glatt rühren
- Ziegenjoghurt, Senf, Salz und gehackte Kräuter unterrühren

Tipp: Die wohl wichtigste Burger-Zutat "das Fleisch" muss natürlich frisch und von feinsten Qualität sein!





**FACHSCHULE
mauerkirchen**
DEIN FUNDAMENT FÜR DIE ZUKUNFT



Gastromanagement
Gesundheit und Soziale Berufe
Hauswirtschaft und Agrotourismus
Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen
Tel. 07724/2357-0; Fax: 0732/7720-258759
Homepage: fs-mauerkirchen.at
E-Mail: lwbf-mauerkirchen.post@ooe.gv.at



„Kitz-Burger“ Hot

Zutaten:

Burger-Brötchen: 500 g Weizenmehl, 200 ml Wasser, 30 g Butter,
1 TL Gerstenmalzmehl, 120 ml Milch, 25 g Germ, 1 TL Salz, 1/2 TL Zucker,
1 Ei zum Bestreichen, Sesam

Burger-Laibchen: 500 g faschiertes Kitzfleisch, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe,
frisch gemahlener Koriander, Kreuzkümmel, Salz, Rosmarin, Cayennepfeffer

Belag: Vogerlsalat, Radieschen, 4 Scheiben Chester-Schmelzkäse, 4 Scheiben
Speck

Sauce: 1/2 Avocado, 1 unbehandelte Limette, 150 g Ziegenfrischkäse, Bärlauch,
1-2 grüne Chilischoten, 2 Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- für die Burger-Brötchen aus den Zutaten mittelfesten Germteig bereiten
- Laibchen formen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen
- bei 190° C ca. 20 min backen
- für die Burger-Laibchen Schalotten und Knoblauch fein hacken
- mit Faschiertem und Gewürzen vermischen
- zu Laibchen formen, in heißem Öl anbraten
- für die Sauce Avocadofleisch aus der Schale heben
- Limettenschale und -saft, Ziegenfrischkäse und Bärlauch fein pürieren
- Chili entkernen und fein hacken
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Zutaten unter die Avocadomasse heben und würzen

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Team der
Fachschule Mauerkirchen!

