



# GARNELEN BURGER

## ZUTATEN

### • Für die Buns:

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1/2 Stk. Hefe
- 1 TL Salz
- 3 EL Honig
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Sesam, weiß

### • Für die Sweet-Chili-Sauce:

- halbe Chilischote
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- 260 ml Wasser
- 170 g brauner Zucker
- 40 ml Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Mondamin zum Binden
- Halbe rote Paprika

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer der Milch, das Eigelb und der Hefe in eine Schüssel geben.
2. Die Milch leicht aufwärmen und die Hefe darin auflösen
3. Die Milch langsam in die Schüssel gießen und mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Das Eigelb mit unter den Teig arbeiten. Sollte der Teig noch kleben, diesen mit etwas Mehl glatt kneten und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
4. Den Teig zu einer Rolle formen und je 90 g Portionen abnehmen und zu Kugeln formen.
5. Die Kugeln auf ein Backblech geben und platt drücken. Nochmal min. 30 min gehen lassen.
6. Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und die Brötchen damit bepinseln und mit etwas Sesam bestreuen.
7. Die Brötchen bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca 15-20 Minuten backen.
8. Für die Sweet Chili Sauce alle Zutaten bis auf das Mondamin im Mixer mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Soße in einem Topf aufkochen. Mondamin hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde



# GARNELEN BURGER

## ZUTATEN

- *Für die Garnelenpatties*
- 300 g Garnelen
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- 30 ml Sahne

## ZUBEREITUNG

*10. Die Hälfte der Garnelen in Würfel schneiden*

*11. Die andere Hälfte mit Ei, einem Eiweiß, Sahne sowie den Gewürzen im Mixer mixen.*

*12. Die geschnittenen Garnelen unter die Masse heben*

*13. In der Pfanne goldbraun mit etwas Öl von beiden Seiten braten. Dann 4-5 Minuten bei 170 Grad in den Ofen.*



LACOCINA  
DIE KOCHSCHULEN

[WWW.LACOCINA.DE](http://WWW.LACOCINA.DE)