

## Einkaufsliste für 4 Personen

### Hamburger:

200 g Dinkelmehl Typ 630  
200 g Dinkelvollkornmehl  
30 g Butter oder Margarine  
250 ml Milch  
½ TL Honig  
15 g Hefe  
1 Ei  
Sesam geschält

600 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel  
2 EL Worcestersauce  
Salz, Pfeffer, Öl

### Zum Belegen:

Speck  
Tomaten  
Zwiebel  
Blattsalat  
Cheedarkäse

### Ketchup:

1 Glas Tomaten passiert  
Tomatenmark  
Balsamicowürze, Olivenöl, Honig, Oregano getrocknet, Estragon getrocknet, Curry, Paprikapulver, Salz, Pfeffer

### Salatsoße:

1 kleine Zwiebel (rot), 1 kleine Zehe Knoblauch, Senf, 1 Ei, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer  
Pro Person 1 Handvoll Feldsalat

### Schokoküchlein:

6 cm Nougat am Stück  
150 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)  
80 g Butter  
4 Eier  
160 g Zucker  
etwas Cocosraspel für die Förmchen  
90 g Mehl

Küchenstudio  
**Liebwein**

Klettgaustraße 19  
79787 Lauchringen

Tel. + 49 7741- 919191  
www.liebwein-kuechen.de



Hauptstraße 31  
79761 WT-Tiengen

Tel. +49 7741 80 83 595  
www.dein-weinladen.com



**29.01.2021 - 19.00 Uhr**

**LIVECOOKING  
BURGERTIME**

Koche mit Gourmetkoch Rolf Bercher, Pâtissier Viktor Krieger über einen LiveStream ein 3-Gänge-Menü. Sommelier Alex Wagner versorgt mit passenden Weinen und moderiert die Sendung.

**FELDSALAT - BURGER - SOUFFLÉ**

**Einkaufsliste auf der Rückseite!**

## Ketchup

Zutaten für 4 Personen

1 Glas	Tomaten passiert	Tomaten, Tomatenmark, Balsamico, Olivenöl und Honig kurz aufkochen.
2 EL	Tomatenmark	
1 EL	Balsamicowürze	
½ EL	Olivenöl	Den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Wieder auf den Herd setzen und ca. 30 Minuten auf kleinster Stufe ziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 TL	Honig	
½ TL	Oregano, getrocknet	
¼ TL	Estragon getrocknet	
½ TL	Curry	
½ TL	Paprikapulver	Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
	Salz und Pfeffer	Gesamtzeit: ca. 40 Minuten

## Dinkel-Hamburgerbrötchen

Den Teig vorbereiten und die Brötchen formen!

4 - 5 Brötchen

200 g	Dinkelmehl Typ 630	Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten bis auf das Eigelb, Sesam und Wasser zu einem geschmeidigen und relativ weichen Teig verkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten (mit der Hand eher etwas länger), bis er nicht mehr klebt und Blasen wirft.
200 g	Dinkelvollkornmehl	
30 g	Butter oder Margarine	
250 ml	Milch (lauwarm)	
½ TL	Honig	
15 g	Hefe	Abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Dann nochmals gründlich durchkneten. 5 Minuten entspannen lassen und in 4 - 5 Portionen teilen. Jede Portion nochmal gründlich kneten und dabei zu Kugeln mit einer hohen Oberflächenspannung formen (schleifen).
8 g	Salz	
1	Eigelb	
1 EL	Wasser	
	Sesam, geschält	

Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen. Die Oberseite sofort mit dem verquirlten Eigelb bepinseln und in eine Schüssel mit Sesam tauchen.

Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen derweil auf 225° C vorheizen. Für Dampfschwaden im Ofen sorgen und das Blech einschieben. Die Temperatur auf 200° drosseln und ca. 20 – 30 Minuten fertig backen. Zwischendurch evtl. nochmal Wasser in den Ofen sprühen.

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	ca. 1 Stunde 50 Minuten
Koch./Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit:	ca. 2 Stunden 50 Minuten

## Würzige Hamburger

Zutaten für 4 Personen

600 g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel
2 EL	Worcestersauce
	Salz, Pfeffer, Öl

Zum Belegen:	Speck
	Salat
	Tomaten
	Salatgurke
	Cheedarkäse

Die fein gehackte Zwiebel mit dem Hackfleisch vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Worcestersauce dazugeben.

Nach ordentlichem Durchkneten werden die einzelnen Patties geformt. Diese sollten maximal 1 cm dick und vom Durchmesser mindestens so groß wie die Brötchen sein, auf die sie gelegt werden sollen – beim Braten ziehen sich die Patties deutlich zusammen.

In heißem Öl werden die Patties von beiden Seiten scharf angebraten und dann gründlich durchgegart.

Im Ofen kann man sie bei ca. 120°C eine ganze Weile warm halten.

Den Burger selber kann man ganz nach Geschmack zusammensetzen: Hamburgerbrötchen mit oder ohne Sesam. Frisches Gemüse (z.B. Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebel), verschiedene Soßen (z.B. Ketchup, Mayonnaise, Senf, Barbecuesosse), Käse – alles ist möglich, was schmeckt.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Koch./Backzeit: ca. 10 Minuten Gesamtzeit: ca. 30 Minuten

## Feldsalat

Pro Person 1 Handvoll Feldsalat

**Salatsoße:**

1 kleine Zwiebel (rot)	1 TL Senf	3 EL Olivenöl
1 kleine Zehe Knoblauch	2 EL Balsamicoessig	1 Eigelb
Salz und Pfeffer		Alle Zutaten pürieren

## Warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten für 4 – 6 Personen

1 Stück	Nougat schnittfest, ca. 6 cm
150 g	dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)
80 g	Butter
3	Eier
1	Eigelb
160 g	Zucker
90 g	Mehl
	Butter für die Förmchen
	Cocosraspeln für die Förmchen

Das Stück Nougat kurz einfrieren.

Die dunkle Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Nach und nach die Butter in die flüssige Schokolade einrühren.

Nun die Eier, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Dann die Eiermasse und die Schokoladenmasse miteinander verrühren. Das Mehl dazu geben.

Passende Förmchen oder die Mulden einer Muffinform einfetten und den Boden leicht mit Cocosraspeln bestreuen. Die Förmchen zur Hälfte mit der Schokoladenmasse befüllen. Das Stück Nougat in Stücke von ca. 1 cm schneiden und in jedes Förmchen ein Stück mitig versenken. Im vorgewärmten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 – 23 Minuten backen. Warm servieren. Arbeitszeit: ca. 25 Minuten Gesamtzeit: ca. 25 Minuten