

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2020 ▪
Tagesmotto „US-amerikanische Küche“ mit Nelson Müller



Maxi Halang

Sloppy Joe: Burger mit Hackfleisch-Sauce, frittierten Zwiebelringen und Knoblauch-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Sloppy Joe Sauce:

250 g Rinderhackfleisch
1 rote oder grüne Paprika
1 Zwiebel
120 ml Ketchup
(oder passierte Tomaten mit 7 g Zucker)
1 TL Senf
1 TL Branntweinessig
(oder Kräuternessig)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden.

Hackfleisch ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Hackfleisch braun wird. Sobald sich am Boden des Topfes Röststoffe bilden, Paprikawürfel, Zwiebel, 20 ml Wasser und Ketchup dazugeben. Nun das Ganze ohne Deckel köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit deutlich reduziert hat. Die Masse mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Ganz zum Schluss Senf unterrühren.

Für die Burger Buns:

4 Scheiben Toastbrot
2 kleine Eier
120 ml Sahne
Butter, zum Braten
1 Prise Salz

Eier in einem breiten Gefäß (Auflaufform o.ä.) mit der Sahne und dem Salz verquirlen. Toastscheiben an einigen Stellen mit einer Gabel einstechen und dann in das Eier-Sahne-Gemisch legen, bis sich das Brot mit der Flüssigkeit vollgesogen hat. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Toastscheiben von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Dann die Sloppy-Joe-Sauce auf dem French Toast platzieren und mit einer weiteren Scheibe bedecken.

Sollten Sie keine Zeit für die Zubereitung von French Toasts haben, können Sie natürlich einfach fertige Burger Brötchen verwenden.

Für die Zwiebelringe:

1 Gemüsezwiebel
240 ml Milch
1 Ei
150 g Paniermehl
150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 L neutrales Öl, zum Frittieren
1 TL Salz

Zwiebel abziehen und mit einem Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebelringe vorsichtig in Ringe (am besten immer zwei Schichten) trennen. Mehl, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Anschließend die Zwiebelringe darin wenden, bis sie gut mit der Mehlmischung bedeckt sind.

Zwiebelringe aus der Mehlmischung nehmen und erst einmal beiseitelegen. Milch und Ei hinzugegeben und verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die mehlierten Zwiebelringe zunächst durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und dann in Paniermehl wenden. Während man diesen Prozess mit allen übrigen Zwiebelringen wiederholt, kann man das Öl langsam erhitzen. Sobald alle Zwiebelringe fertig paniert und das Öl heiß genug ist, Zwiebelringe etwa 3-4 Minuten goldbraun darin frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Zum Schluss Zwiebelringe aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip: Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL auffangen. Crème Fraîche und Joghurt miteinander verrühren und zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
150 g Crème fraîche
100 g Naturjoghurt
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.