

Mac and Cheese Burger

Moin Moin

wer noch keinen Mac and Cheese Burger hatte, sollte diesen unbedingt mal nachbauen.

Für diesen Burger braucht ihr nicht viel.

Zutaten:

Mac and Cheese

200g Rinderpatties (am besten selbst gemacht)

Hamburgerbrötchen

Bacon

Irischer Cheddar

Chutney

Zwiebeln

Paniermehl

Ei

Öl

Salz

Pfeffer

Das Mac and Cheese solltet ihr am Vortag kochen.

Dies fühlt ihr nun noch warm in einem Zylinder mit etwas Frischhaltefolie.

Nun muss das Mac and Cheese für 3-4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kalt werden.



Jetzt einfach an der Frischhaltefolie ziehen.





Diesen Mac and Cheese Zylinder schneidet ihr jetzt in 1cm dicke Patties auf und legt sie für 2 Stunden in den Froster.



Nach dem die Patties durch gefroren sind werden sie in Ei und Paniermehl gewendet.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Nun müssen die Patties frittiert werden, bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 1-2 Minuten je Seite.





Nun noch die Rinderpatties und den Bacon grillen



Nun kann der Zusammenbau Starten

Brötchen
Chutney
Rinderpattie
Cheddar
Bacon
MC Pattie
Chutney
Zwiebeln
Brötchen







Mahlzeit

Mirabellen Paprika Chutney

Ein Chutney ist eine würzige und häufig eine süß-saure, aber auch mal nur scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Es gibt auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken. In Indien werden die Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und halten sich gekühlt etwa eine Woche im Kühlschrank. Die Engländer brachten die Chutneys während ihrer Kolonialzeit nach Europa. Wo es üblich war das Chutney in Gläsern einzumachen. Ein Chutney besteht häufig aus Gemüse oder Früchten. Oft werden Mangos, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos oder Korianderblätter als Hauptzutat verwendet. Hier ist aber alles erlaubt was schmeckt.

400g Mirabellen
2 Stück Paprika
3 Stück Zwiebeln
4 Stück Zehen Knoblauch
200 g Zucker
50ml Ahornsirup
100 ml Orangensaft
100 ml Apfelessig
1/2 TL Currypulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Pul Biber
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer, schwarz
1 TL Ingwerpulver
1 Msp Zimtpulver
50 g Rosinen

Die Paprika, Mirabellen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln mit etwas Öl anschwitzen. Nun die Mirabellen, Paprika, Orangensaft, Essig und alle restlichen Zutaten bis auf die Rosinen dazugeben. Kurz aufkochen lassen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren und wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, die Rosinen zugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Marmelade hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das Mirabellen Paprika Chutney



Mac and Cheese

Moin Moin

Mac and Cheese ist ein vor allem in Nordamerika und Großbritannien verbreitetes Nudelgericht.

Hierfür werden Maccheroni mit einer Käsesoße vermischt und meist mit geriebenem Käse im Ofen überbacken. Zur genauen Zusammensetzung des Gerichts, der Soße und der zu verwendenden Käsesorten existieren viele Rezepte und Varianten.

Hier nun meine Variante

350g Nudeln
100g Parmesan
150g Cheddarkäse
400ml Milch
40g Butter
4 TL Zucker
1 EL Mehl
1 EL Worcester

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und dort die Zwiebel & den Knoblauch an schwitzen. Das Mehl hineinrühren und die Milch langsam hineingeben und unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Min. kochen lassen bis alles schön abgebunden ist.

Die beiden geriebenen Käsesorten, Zucker & Worcester hinzufügen und verrühren bis der Käse komplett darin geschmolzen ist. Das ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken Dann die gekochten Nudeln dazugeben und weitere 2 – 3 Min. weiter rühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln schön mit der Käsesauce umhüllt sind.

Fertig sind die Mac and Cheese







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN