

## Rothenburg kocht

### Selbstgemachter Prinzburger für 4 Personen

#### So backen Sie sich den perfekten Burger Bun selbst...

270ml Milch  
40g Rohrzucker  
410g Mehl  
½ Stein frische Hefe  
1 Ei  
35g Butter  
Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Butter lauwarm erhitzen und mit Zucker und Salz reingeben. Anschließend die Hefe reinbröseln. Die lauwarml Milch zum Mehl geben und vermengen. Das Ganze abgedeckt gehen lassen für circa 20-30 Minuten. Auf einer bemehlten Fläche zu kleinen Buns formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Abdecken und nochmals für weitere 20-25 Minuten gehen lassen.

15 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen bei Umluft backen.  
Ober und Unterhitze bei 220 Grad ebenfalls circa 15 Minuten.

#### Salsa

200g Ketchup  
250g passierte Tomaten  
80g Zwiebel  
100g Paprika  
1 Knoblauchzehe  
etwas Honig, Salz und Pfeffer

Die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden und anschwitzen. Mit dem Ketchup und den passierten Tomaten auffüllen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und kaltstellen.

Die Salsa kann auch in einem Einmachglas eingeweckt werden.

## Rinder Patties

600g Rinderhackfleisch  
2 Eier  
80g Zwiebel  
30g Karotte  
30g Sellerie  
1 EL Senf  
Petersilie  
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zwiebel, Karotten und Sellerie fein reiben, Petersilie hacken und in einer Pfanne anschwitzen.  
Das Ganze etwas abkühlen lassen.

Das Rinderhackfleisch, die Eier, Senf und Gewürze mit dem abgekühlten Wurzelgemüse vermengen und gleich große Patties formen.

Man kann diese entweder in der Pfanne, auf dem Grill oder im Ofen zubereiten.

Die Patties können auch perfekt eingefroren werden.

Den Burger einfach nach Belieben belegen z.B mit Speck, karamellisierten Zwiebeln, Gurke etc.

Das perfekte Getränk für einen Abend auf der Terrasse oder dem Balkon

## Erdbeer-Gin-Bowle

250g Erdbeeren  
1 Vanilleschote  
180ml Limettensaft  
200ml Gin  
1l Mineralwasser Spritzig  
300ml Erdbeersirup

Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und je nach Größe vierteln oder halbieren.  
Alles in ein großes Gefäß (wenn vorhanden ein Bowle Gefäß) geben und kühl servieren.  
Am besten das Gefäß und die restlichen Zutaten vorkühlen.

Zur Deko am Glas eignet sich Zitronen- oder Limettenschale als Spirale geschnitten