

Karcher

HAUSHALTSWAREN



Hamburgerpresse "Buffallo"
Hinweise & Rezepte

Im Falle der Beanstandung wenden Sie sich bitte an:

Service-Hotline: 0900/1000036

(Mo. – Do.: 8.00 – 16.30 Uhr | Fr.: 8.00 – 15.00 Uhr | 0,99 €/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Internet: www.karcher-products.de

E-Mail: service@karcher-products.de

Gebrauchshinweise

Vor der ersten Verwendung:

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.

Reinigen Sie die Presse gründlich in warmem Wasser mit etwas sanftem Reinigungsmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.

- Verwenden Sie nur Küchenhilfen aus PVC oder Holz, um die Antihaftbeschichtung zu schonen.
- Verwenden Sie in der Presse keine Küchenhilfen aus Metall, Rührbesen oder Messer.
- Um ein leichteres Lösen der Burger zu ermöglichen, empfiehlt es sich, die Presse vor der Verwendung mit etwas Speiseöl einzufetten.

Reinigung und Pflege:

Waschen Sie eine heiße Presse niemals mit kaltem Wasser.

Vor der Reinigung sollte die Pfanne vollständig abgekühlt sein.

Reinigen Sie die Presse mit einem Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel unter Wasser.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reiniger.

Die Presse ist nicht spülmaschinengeeignet

Hamburger

- 1 Tomate(n)
- 2 EL Öl
- 4 Brötchen (Milchbrötchen)
- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Zwiebel(n)
- 4 Blätter Salat, frisch
- 4 Scheibe/n Käse
- Mayonnaise
- Tomatenketchup

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit der gefetteten Burgerpresse in vier gleich große dünne Fladen formen. Erhitzen Sie nun Fett in einer Pfanne braten die Fladen ca. 5 Minuten. Vor Ende der Garzeit legen Sie je eine Scheibe Käse auf die Burger, bis der Käse geschmolzen ist. Nun die Zwiebel in Ringe schneiden und in der Pfanne goldbraun braten. Schneiden Sie die Tomate in Scheiben schneiden und halbieren Sie das Brötchen. Die eine Hälfte mit Mayonnaise und die andere mit Ketchup bestreichen. Das Salatblatt auf die untere Brötchenhälfte, dann den Burger, die Tomatenscheibe und ein paar gebratene Zwiebeln darauf legen. Brötchendeckel aufsetzen und guten Appetit.

Fischburger

- 500 g gut gekühltes Fischfilet
- 100 g Schalotten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Butter
- 2 Brötchen, vom Vortag
- 2 Ei
- 1 TL Fischgewürz

- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Die beiden Brötchen vom Vortag in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotten sehr klein schneiden und die glatte Petersilie sehr fein hacken. In Butter werden nun die Schalotten glasig gedünstet, die Petersilie untergemischt und dann abgekühlt.

Pürieren Sie das gut gekühlte Fischfilet in der Küchenmaschine klein oder benutzen Sie den Fleischwol. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und mit zwei Eigelben und einem Eiweiß sowie den Gewürzen gut abschmecken und zu einem glatten Teig verrühren. Mit nassen Händen Plätzchen in die gefettete Burgerpresse geben und die Burger in die gewünschte Form bringen. Vor dem Braten nochmals gut kühl stellen. In ca. 4-6 Minuten goldbraun braten, dabei einmal wenden.

Gemüseburger

- 500 g Gemischtes Gemüse (Lauch, Möhren, Kohlrabi, Fenchel, Sellerie, Broccoli)
- 3 EL Öl
- ¼ Liter Wasser,
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- ½ Tasse/n Couscous, ca. 65 g
- 1 Ei(er)
- Pfeffer, frisch gemahlener
- 2 TL Hefe - Flocken
- Kerbel, gehackt
- Öl (Olivenöl oder Kokosfett), zum Braten
- 1 Bund Schnittlauch

etwas Käse (Parmesan oder Gouda)
Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Das Gemüse grob raspeln und in Öl kurz dünsten. Den Gemüse-Brühwürfel zerkleinert dazugeben, rühren und darin zugedeckt das Gemüse 3-5 Minuten garen. Couscous unter das kochende Gemüse rühren. Nun vom Herd nehmen und mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Ei, Hefeflocken und Kräuter mit der Gemüsemasse gründlich vermischen. Nun die Burgerpresse einfetten und mit ein wenig Mehl bestäuben. Mit bemehlten Händen die Burger vorformen und in entsprechende Falten nach gewünschter Dicke in der Burgerpresse formen. Bei guter Mittelhitze und lose aufgelegtem Pfannendeckel 8 bis 10 Minuten braten.

Hirse - Brätlinge

200 ml Hirse
50 ml Buchweizen
400 ml Wasser
1 kleine Zwiebel
2 TL körnige Brühe
½ TL Salz
Öl zum Braten
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Das Wasser zusammen mit dem Getreide in einem Topf zum Kochen bringen. Klein gewürfelte Zwiebel und die Gewürze hinzufügen. Lassen Sie das Getreide köcheln bis das Wasser vollständig eingezogen ist. Immer wieder mal umrühren. Den Masse auskühlen lassen und danach zuerst mit den Händen und dann mit der Burgerpresse Brätlinge daraus formen. Diese dann in etwas Öl in der Pfanne anbraten oder einfach auf den Grill legen.

Karcher

www.karcher-products.de