MEIN GENUSS



Black Seafood Burger



It’s a match!

Das Paella Gewürz verleiht Fisch und Meeresfrüchten einen einmaligen Geschmack. It's a match!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Für das **Burger Brötchen**: Zuerst die Milch mit Wasser und Zucker verrühren. Danach die Hefe unterbröseln. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und anschließend das Mehl, 1 Ei, die Aktivkohle und das Salz hinzugeben.
2. Anschließend die Masse etwa 5-10 Minuten zu einem Teig kneten. Diesen in eine leicht gefettete Schüssel geben, mit einem nassen Tuch bedecken und für **mindestens eine Stunde** an einem warmen Ort „gehen“ lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf *200 Grad bei Ober- und Unterhitze* vorheizen und das andere Ei verquirlen. Wenn der Teig aufgegangen ist, 4 gleich große Brötchen formen, diese mit dem Ei bepinseln und mit Sesam bestreuen. Nun die Brötchen für etwa **17 Minuten** backen.
4. Während die Brötchen backen, die Garnelen für den **Belag** zubereiten: Sesamöl in eine Pfanne geben, auf mittlerer Hitze erwärmen und 2 Teelöffel der **Paella Gewürzzubereitung** hinzugeben. Sobald sich das Aroma des Gewürzes in der Pfanne entfaltet, die Garnelen hinzugeben und kurz anbraten.
5. Wenn die Aktivkohle-Bötchen fertig sind, diese mit einer Sauce deiner Wahl bestreichen. Die Radieschen, das Weißkraut und den Algen-Salat auf das Brötchen legen und zuletzt mit den Garnelen toppen.

Zutaten

Für die Burger-Brötchen:

290 g Mehl
120 ml lauwarmes Wasser
1.5 TL Aktivkohle
45 g Butter
1 TL Zucker (oder anderes Süßungsmittel nach Wahl)
1 Würfel Hefe
10 g Salz
2 kleine Eier
3 EL Milch
etwas Sesam zum „Toppen“

Für den Belag:

See-Algen-Salat
Weißkraut
1 kleiner Strauch Radieschen
200 g Garnelen
2 TL Paella Gewürz
2 EL Sesamöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.