

Kostenloses McDonalds und Buger King Kochbuch!

In diesem Kochbuch finden Sie die geheimen McDonald's und Burger King Rezepte von Köche-Nord.de! Das Kochbuch ist (wie alle Kochbücher von uns) kostenlos und Sie dürfen es natürlich gerne weitergeben oder zum Selbstkostenpreis verkaufen!



Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.
V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE), Tel.: +49 152 563 093 88

Die geheimen McDonald's Rezepte: <https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=55>

Inhaltsverzeichnis

Seite 3: El Gigante von McDonald's (mit Bild)

Seite 4: McDonald's-Bagel (mit Bild)

Seite 5: Pommes Poutine - die Kult-Pommes aus Kanada (mit Bild)

Seite 6: McDonald's Käsegipfel - Frittierter Käse - Wies'n Wochen (mit Bild)

Seite 7: Big Lauginator Bacon - der Oktoberfest-Burger - Wies'n Wochen (mit Bild)

Seite 9: McDonald's Big Florida Beach Burger (mit Bild)

Seite 10: Big Vegan TS von McDonald's (mit Bild)

Seite 11: McDonald's Signature Bacon and Egg Beef Burger (mit Bild)

Seite 13: Big and Tasty Hot Salsa Burger (mit Bild)

Seite 15: Deutschland Burger - Ein Aktionsburger zur EM 2016 (mit Bild)

Seite 16: McDonald's Veggieburger - Veggie Patty - Vegetarischer Burger

Seite 17: McFlurry - Einfach selber machen

Seite 19: McMuffin Bacon Egg

Seite 20: Sausage and Egg Muffin Frühstück Rezept

Seite 21: Hamburger Sauce, so wie bei McDonalds

Seite 22: McRib selbst gemacht

Seite 24: 1955 Burger McDonald's Style (mit Bild)

Seite 25: Potato Wedges

Seite 26: McDonald's Apfeltaschen-Füllung

Seite 28: McFlurry 2

Seite 28: McDonald's Filet-o-Fish

Seite 29: McToast Cheese

Seite 29: Barbecue Sauce

Seite 30: McDonald's Chicken Fajitas

Seite 31: Die Royal-TS-Soße

Seite 32: Apfeltaschen à la McDonald's

Seite 33: Mc D.N.T. von McDonald's

Seite 33: Bacon Double Cheesburger von McDonald's

Seite 34: French Fries von McDonald's

Seite 35: Chicken Fajitas von McDonald's

Seite 36: Big X-tra von McDonald's

Seite 37: Arch Deluxe von McDonald's

Seite 38: Hamburger von McDonald's

Seite 39: Egg Mc Muffin von McDonald's

Seite 40: Cheeseburger von McDonald's

Inhaltsverzeichnis

Seite 41: Süß-Sauer Sauce von McDonald's

Seite 42: Big Mac von McDonald's

Seite 43: Chicken McNuggets von McDonald's

Seite 44: McChicken von McDonald's

Seite 45: Milch-Shakes von McDonald's (Alkoholfrei)

Seite 47: McDonald's Crispy Shrimps - auch perfekt zu einem Fondue (mit Bild)

Seite 48: Halloumi Chicken Burger - unser bestes Rezept (mit Bild)

Seite 50: Whopper von Burger King - für 1,50 Euro - Fast Food zu Hause (mit Bild)

Seite 51: Hot Double Beef von Burger King (mit Bild)

Seite 52: Big Nacho King Burger (mit Bild)

Seite 53: Big King Burger selbstgemacht

Seite 55: Chili Cheese Fries wie bei Burger King (mit Bild)

Seite 56: Onion Rings Burger King Style (mit Bild)

Seite 58: Chili Cheese Nuggets Burger King Style (mit Bild)

Seite 60: X-Tra Long Chili Chesse Burger (mit Bild)

Seite 62: Chicken Wings "Crazy Chili" wie bei Burger King

Seite 63: Croissant'wich - ein Frühstücksburger wie bei Burger King (aus den USA/Kanada) (mit Bild)

Seite 64: Pommes von Burger King

Seite 65: Chicken Nuggets wie bei Burger King

Seite 66: Hamburger wie bei Burger King

Seite 67: Chili-Cheese-Soße wie bei Burger King

El Gigante von McDonald's

Menge: 1 Portion

1 Burgerbrötchen, 15 Gramm Rinderhack
2 Scheiben Bacon, 2 Scheiben Cheddar-Käse
ein paar Taco Chips, 1/4 Kopf Lollo Bianco
1 kleine Dose Tex-Mex Gemüse Mix
ein paar Jalapenos (in Scheiben)
1 rote Zwiebel (in Scheiben)
1 Tomate (in Scheiben)

für die Sauce:

150 Milliliter Rapsöl, 30-40 Milliliter Wasser
1 Limette (den Saft davon), 1 paar Jalapenos
1 Teelöffel Senf, etwas Zucker, etwas Meersalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1/2 Teelöffel Guakernmehl



Für die Sauce:

Geben Sie 150 Milliliter Rapsöl, etwa 30 Milliliter, den Saft einer Limette, ein paar Jalapenos, 1 Teelöffel Senf, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einen Messbecher. Zum Andicken geben Sie den 1/2 Teelöffel Guakernmehl hinzu und mixen die Zutaten mit einem Pürierstab zu einer Sauce.

Braten Sie jetzt den Bacon in einer Pfanne (ohne Fett) von beiden Seiten. Dann nehmen Sie ihn heraus, geben das Burger-Fleisch in die heiße Pfanne, wenden den Burger nach etwa 3 Minuten, würzen das Fleisch mit den Gewürzen und legen eine Scheibe Käse darauf. Nach dem Braten des Burgers nehmen Sie das Fleisch heraus, reduzieren die Hitze und rösten das Burgerbrötchen in der Pfanne kurz an.

Danach geben Sie auf die untere Hälfte des Burgerbrötchens ein Esslöffel Sauce, legen darauf die zweite Scheibe Käse, geben nun das Fleisch obendrauf, legen den Bacon über Kreuz auf das Fleisch und 2 Scheiben gewaschene Tomaten auf den Burger, anschließend geben Sie den gewaschenen und trocken getupften Salat darauf und verteilen die Taco Chips auf dem Salat. Als nächstes geben Sie ein paar Jalapenos-Scheiben, etwas Tex-Mex Gemüse Mix und die roten Zwiebeln (in Scheiben) auf den Burger. Zum Schluss geben Sie noch etwas von der restlichen Sauce auf die obere Hälfte des Burger-Brötchens und legen dieses Brötchen dann als Deckel auf den Burger.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://youtu.be/lbvf6xg5wwc>

McDonald's-Bagel

Menge: 1 Portion

150 gr Rinderhack
1 Bagel
1 Scheibe Cheddar-Käse
2 Lollo Bianco Salat-Blätter
2 Tomaten-Scheiben
Mayonnaise
etwas Salz, Pfeffer und Zwiebelgranulat
1 Esslöffel Speiseöl

Achtung:

Wir haben nicht zwei Pattys (Burgerfleisch) gemacht, wir haben aus dem Rinderhackfleisch ein Patty gemacht.



Geben Sie als erstes die Mayonnaise in eine Schale und geben Sie dann das Salz, den Pfeffer und das Zwiebelgranulat hinzu. Danach verrühren Sie die Sandwich-Soße mit einem Esslöffel.

Nun formen Sie aus dem Fleisch einen Burger und braten das Patty in einer Pfanne mit dem erhitzten Speiseöl (bei mittlerer Hitze) etwa 3 Minuten auf jeder Seite gut durch. Nach dem wenden würzen Sie den Burger bitte mit Salz und Pfeffer und legen die Scheibe Käse darauf. Nach etwa 6-7 Minuten nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und rösten in der gleichen Pfanne den halbierten Bagel etwa 10 Minuten (Hitze reduzieren). Alternativ können Sie den halbierten Bagel auch in einen Toaster tosten.

Dann geben Sie mit einem Esslöffel die Sandwich-Soße auf die untere Hälfte des Bagels. Das Fleisch mit dem zerlaufenem Käse geben Sie danach auf den Bagel, legen die zwei gewaschenen Salatblätter darauf und fügen dem Ganzen noch zwei Tomaten-Scheiben hinzu. Zum Schluss geben Sie mit dem Esslöffel noch die restliche Sandwich-Soße auf die obere Hälfte des Bagels und legen diese dann auf den Burger.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://www.youtube.com/watch?v=7C6jwxxRS2w>

Pommes Poutine - die Kult-Pommes aus Kanada

Menge: 1 Portion

1 Paket Tiefkühl Pommes Frites (oder selbstgemacht)
200 Gramm Cheese Curds (oder beliebige Käse-Bruchstücke)
(Cheese Curds bekommen Sie hier: <https://www.q-regio.de/1658-Cheese-Curds-Schale.html>)
1 Liter Speiseöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver

Für die Gravy:
etwa 500 Milliliter Gemüsebrühe (Instant)
4 Esslöffel Butter
30 Gramm Mehl
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Teelöffel Rosmarin
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle



Als erstes machen Sie in einem erhitzten Topf (mittlere Hitze) die Braten-Sauce: Dafür zerlassen Sie die Butter, geben das Mehl hinzu (wir würden wegen Klumpenbildung, die vermieden werden soll, erstmal die Hälfte des Mehls hinzugeben, verrühren und anschließend den Rest des Mehls einrühren) und lassen das Ganze etwas unter Rühren aufkochen (damit der Mehl-Geschmack verschwindet). Anschließend geben Sie die Gewürze (komplett) hinzu, verrühren sie auch noch einmal mit einem Schneebesen und fügen danach die Gemüsebrühe hinzu. Nun verrühren Sie die Sauce und lassen sie unter gelegentlichem Rühren etwa 1-2 Minuten aufkochen (dadurch dickt die Braten-Sauce sehr schön ein). Sollten Sie Ihre Sauce etwas dicker haben wollen, können Sie sie entweder etwas länger eindicken lassen oder zu Anfang etwas mehr Mehl dazu geben.

Nebenbei frittieren Sie bitte die Pommes frites in dem 180 Grad heißem Speiseöl und geben sie danach in eine Schüssel. Würzen würden wir die Pommes (nach eigenem Geschmack) mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver. Zum Schluss richten Sie die Pommes auf einem tiefen Teller an, geben die Sauce drüber und addieren das Ganze mit dem Käse (den Sie eventuell etwas kleiner schneiden können).

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: https://youtu.be/nUF9SJREs_8

McDonald's Käsegipfel - Frittierter Käse - Wies'n Wochen

Menge: 1 Portion

1 Paket Saint Albray Käse - 6 Ecken (oder jeden anderen Weichkäse nach Geschmack)

3 Eier

etwas Mehl

etwas Maisstärke

etwas Paniermehl

etwas Pankomehl

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle

1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Paprikagewürz



Außerdem:

1 Liter Speiseöl

Mischen Sie das Mehl mit Ihrer Maisstärke. Dann vermischen Sie das Paniermehl mit dem Pankomehl, geben die Gewürze in die aufgeschlagenen Eier und verquirlen die Eier dann mit einer Gabel (oder einem Schneebesen). Anschließend halbieren Sie die 6 Käseecken und wenden sie in der Mehlmischung. Danach geben sie den Käse in das Ei, packen es nochmal in die Mehlmischung, drücken das Mehl gut fest und geben den Käse nochmal in das Ei. Nun werden die Käseecken in der Paniermehl-Pankomehl-Mischung gewälzt, und das ganze wird wieder gut angedrückt.

Unser Tipp:

Machen Sie ruhig ein paar mehr Käseecken: wenn Sie sie auf einem Teller in das Tiefkühlfach legen können Sie den Käse nach etwa 60 Minuten in eine Gefriertüte packen und einfrieren.

Zum Schluss werden die Käseecken in 180 Grad heißem Speiseöl frittiert:

Hierfür erhitzen Sie das Speiseöl in einem Topf, halten einen Holzstab hinein und wenn es anfängt zu sprudeln ist das Fett heiß genug! Dann geben Sie die panierten Käseecken in das Speiseöl und lassen sie etwa 30 Sekunden frittieren. Wenn der Käse aus der Panade kommt hören Sie es am Blubbern, dann nehmen Sie die Käsegipfel bitte mit einer Schaumkelle aus dem Speiseöl. Wenn der Käse frisch ist geht das frittieren sehr schnell, wenn sie tiefgekühlt sind dauert es natürlich etwas länger!

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://youtu.be/tiCHZJoYhtI>

Big Lauginator Bacon - Der Oktoberfest-Burger - Wies'n Wochen

Menge: 1 Portion

1 Laugenbrötchen
125 Gramm Rinderhack
2 Scheiben Cheddarkäse
2 Bacon-Scheiben
etwas Lollo Biondo
1 rote Zwiebel (in Scheiben)
1 Tomate (in Scheiben)
1 eingelegte Gurke (in Scheiben)

Sauce Café de Paris:
150 Milliliter Rapsöl
30 Milliliter Wasser
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Senf
2 Knoblauchzehen
4 Kapern
etwas Salz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
Tomatenmark
2 Esslöffel Kräuter
3/4 Teelöffel Guakernmehl



Für die Sauce Café de Paris geben Sie zuerst alle Zutaten in einen Messbecher und pürieren sie dann mit einem Mixer/Zauberstab.

Danach braten Sie den Bacon in einer heißen Pfanne (ohne Öl) von beiden Seiten an. Nebenbei formen Sie aus dem Rinderhackfleisch einen Burger und geben diesen anschließend in die Pfanne in der Sie den Bacon fertig gebraten haben. Nach 3-4 Minuten wird der Burger einmal mit einem Pfannenwender gewendet und mit Pfeffer und Salz gewürzt (Sie können natürlich auch Burger-Gewürz nach eigenem Geschmack nehmen). McDonald's macht den Käse normalerweise über den Bacon, wir haben es lieber wenn der Käse schmilzt, deshalb geben wir den Käse direkt auf den Burger in der Pfanne. Nach insgesamt 5-6 Minuten ist das Fleisch fertig und kann aus der Pfanne genommen werden.

Fortsetzung:

Big Lauginator Bacon - Der Oktoberfest-Burger - Wies'n Wochen

Wie immer braten wir in der heißen Pfanne (ganz kurz, etwa 10-15 Sekunden) das halbierte Brötchen an. Auf die untere Hälfte des Laugenbrötchens geben Sie nun bitte zwei Esslöffel der selbstgemachten Sauce cafe de paris, legen den Burger mit dem Käse drauf und ergänzen das Gericht danach mit dem gebratenem Bacon wir legen ihn immer über Kreuz). Anschließend werden die Tomaten-scheiben, die gewaschenen und trocken getupften Salatblätter, die roten Zwiebeln und die Gewürzgurken-Scheiben auf den Burger gelegt. Zum Schluss geben Sie noch 1 Esslöffel der Sauce Café de Paris auf den Burger und decken ihn mit der oberen Hälfte des Brötchens ab.

Anmerkungen:

Die Sauce Café de Paris ist leider nicht ganz originalgetreu, wir haben sie aber nach besten Wissen nach den McDonald's Zutaten hergestellt!

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://youtu.be/GwReffHb13k>

Das Rezept für ein selbstgemachtes Laugenbrötchen nach Köche-Nord-Art finden Sie unter dem folgendem Link:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=41&t=89939&p=95491#p95491>

McDonald's Big Florida Beach Burger

Menge: 1 Portion

150 Gramm Rinderhack
2 Scheiben Cheddar-Käse
2 Scheiben Bacon
1 Tomate (gewaschen und
in Scheiben geschnitten)
Lollo Biondo
Rote Zwiebeln (in
Scheiben geschnitten)

2 Esslöffel Mayonaise
2 Esslöffel Joghurt
2 Teelöffel Ketchup

1 Prise Salz und Pfeffer
1 Burger-Brötchen



Geben Sie für die Cocktailsauce 2 Esslöffel Mayonnaise, 2 Esslöffel Joghurt und 1-2 Teelöffel Ketchup in eine kleine Schüssel. Dann würzen die Sauce mit Pfeffer und Salz verrühren sie.

Danach bringen Sie das Rinderhackfleisch in Form, erhitzen nebenbei eine Pfanne und braten den Bacon nun von beiden Seiten knusprig braun an. In der gleichen Pfanne braten Sie anschließend etwa 3-4 Minuten das Burgerfleisch an und würzen es nach dem wenden mit Pfeffer und Salz. Nach etwa 5 Minuten geben Sie den Käse auf das Burgerfleisch und reduzieren schon mal die Hitze. Als letztes erhitzen Sie nach dem Braten der Burger die halbierten Brötchen und rösten sie etwas an.

Jetzt geben Sie 1 Esslöffel der Cocktailsauce auf die untere Hälfte des Brötchens, legen das Burgerfleisch mit dem Käse, den Bacon und geschnittenen Tomatenscheiben darauf. Anschließend geben Sie den gewaschenen und in Stücke geschnittenen Salat sowie die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf den Burger. Zum Schluss geben Sie noch 1 Esslöffel Cocktailsauce auf das obere Brötchen und legen das Brötchen dann auf den Burger.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://youtu.be/ULI2HSP1niE>

Big Vegan TS von McDonald's

Menge: 1 Portion

1 Incredible Burger Patty von Nestlé (bekommen Sie zum Beispiel bei REWE)
1 rote Zwiebel (in Ringen)
1 Tomate (in Scheiben)
2 Blatt Lollo Bianco Salat
1 Gewürzgurke (in Scheiben)
1 Burger Brötchen (vegan)
etwas Senf
etwas Tomatenketchup
etwas Pflanzenöl zum Braten



Der Big Vegan TS von McDonalds - aktuell in aller Munde - zumindest medial. Aber kriegt man den auch zu Hause nachgemacht? Ja, ganz einfach sogar!

Als erstes halbieren Sie das Burgerbrötchen und rösten es in der Mitte in einer Pfanne etwa 30 Sekunden an. Dann erhitzen Sie das Pflanzenöl in der gleichen Pfanne und geben Sie das Incredible Burger Patty in das heiße Fett. Jetzt braten Sie das Patty auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten durch.

Anschließend würden wir schon mal 1 Esslöffel Senf auf der unteren Hälfte des Burgerbrötchen verteilen. Dann kommt das vegane und gegarte Patty drauf, danach legen Sie etwa 4 Tomatenscheiben, etwa 4-5 Gewürzgurkenscheiben und den Lollo Bianco Salat auf den Burger. Nun geben Sie die Zwiebelringe auf den Burger und streichen das obere Teil des Brötchen mit 1 Esslöffel Ketchup ein.

Unser Tipp:

Wenn Sie auf die chemischen Zusätze der Industrie verzichten möchten empfehlen wir Ihnen unser veganes Burgerbrötchen von Köche-Nord.de, das Sie hier finden:

<https://forum.koeche-nord.de/viewtopic.php?f=226&t=85579>

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://youtu.be/nTX6mdU16BA>

McDonald's Signature Bacon and Egg Beef Burger

Menge: 1 Portion

200 Gramm Rinderhack
1 Brioche Brötchen
2 Scheiben Bacon
1 Scheibe Cheddar Käse
1 Ei (Größe M)
1 rote Zwiebel
2 Blätter Lollo Bianco
etwas Ketchup

1 Esslöffel Mayonaise
1 Teelöffel Senf
Gewürze nach Wahl
Burgergewürz
etwas Speiseöl
1 Prise Salz (für das Ei)



Für die wild mustard sauce geben Sie einen großen Esslöffel von der Mayonaise, 1-2 Teelöffel Senf, die Gewürze nach Wahl in eine kleine Schüssel und verrühren die Sauce.

Danach pressen Sie das Rinderhackfleisch zu einem Burger-Patty, legen den Bacon in eine kalte Pfanne ohne Fett und erhitzen die Pfanne auf einer Kochstelle. Den Bacon braten Sie unter wenden in der Pfanne von beiden Seiten schön knusprig. Danach nehmen Sie den Bacon heraus, lassen ihn auf einem Teller abkühlen und bereiten währenddessen das Spiegelei mit Hilfe eines Dessertringes in der gleichen Pfanne zu. Dazu geben Sie erst etwas Speiseöl in den Dessertring in der Pfanne, das aufgeschlagene Ei braten Sie nun etwa 1-2 Minuten in dem Dessertring (in der heißen Pfanne) und nehmen es heraus, wenn das Ei gestockt ist. Nach eigenem Belieben können Sie das Ei noch einmal wenden, es von der anderen Seite auch braten und es dann mit etwas Salz bestreuen.

Fortsetzung:

McDonald's Signature Bacon and Egg Beef Burger

Die gleiche Pfanne nehmen Sie jetzt für den Burger und braten das Fleisch von jeder Seite etwa 2-3 Minuten durch. Nach dem wenden würzen Sie das Fleisch bitte kräftig mit dem Burgergewürz und lassen es noch mal etwa 3 Minuten braten. Nach insgesamt 6 Minuten Garzeit nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne, stellen die Kochstelle auf kleine Flamme und rösten die halbierten Burgerbrötchen in der gleichen Pfanne noch einmal 1-2 Minuten an.

Zum Anrichten:

Schneiden Sie die rote Zwiebel in feine Ringe. Dann geben Sie auf die untere Hälfte des Burgers etwas Ketchup (ihrer Wahl), nach dem verteilen des Ketchups geben Sie den Salat, dann die roten Zwiebeln und anschließend eine Scheibe Käse auf den Burger. Danach geben Sie das gegarte Rinderhackfleisch, das Spiegelei und die beiden Scheiben Bacon auf die untere Brötchenhälfte. Auf der unteren Hälfte des Burgerbrötchen verteilen Sie mit einem Esslöffel die wild mustard sauce und geben die obere Hälfte zum Schluss auf den Burger.

Big and Tasty Hot Salsa Burger

125 Gramm Rinderhack
3 Scheiben Käse
1 Burgerbrötchen
Lollo Bianco Salat
Zwiebeln
Tomaten
Jalapenos

Salsa Sauce
1/2 Teelöffel Liquid Smoke
3 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Saure Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker
Salsa Sauce



Formen Sie die 125 Gramm Rinderhackfleisch.

Für die Smoky Salsa Sauce geben Sie 3 Esslöffel Mayonnaise in eine kleine Schüssel, geben 1 Esslöffel Saure Sahne hinzu und schmecken das mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker ab. Nun geben Sie noch 1 halben Teelöffel Liquid Smoke dazu und verrühren alles.

Erhitzen Sie ein bisschen Öl in einer Pfanne und braten Sie dann das Patty von beiden Seiten 3 Minuten an. Anschließend rösten Sie das geschnittene Burgerbrötchen noch 30 Sekunden mit in der Pfanne.

Bestreichen Sie die untere Hälfte des Brötchen mit der Smoky Salsa Sauce, dazu geben Sie 2 Scheiben Käse und dann das Fleischpatty drauf. Nun salzen Sie das Fleisch und pfeffern es noch ein bisschen. Dazu kommt jetzt wieder eine Scheibe Käse, dann die geschnittenen Tomaten, Jalapenos und ein paar Zwiebeln. Nun kommt noch Lollo Bianco Salat dazu.

Die obere Hälfte des Brötchen bestreichen Sie mit Salsa Sauce und geben es auf den Burger.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können:

<https://youtu.be/wRJ0xwreRkK>

Veggieburger

Zutaten für 4 Burger:

Für die vegetarische Frikadelle:

150 g Reis
1 Liter Gemüsebrühe
2 Möhren
150 g geriebener Emmentaler
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Eier
3 EL Kräuter gemischt
Salz und Pfeffer
Semmelbrösel
Butterschmalz



4 Burgerbrötchen
Salat, Tomate und so weiter zum belegen

Kochen Sie einen Liter Gemüsebrühe auf und geben Sie dann den Reis hinzu. In der Zwischenzeit raspeln Sie die Möhren und schneiden die Zwiebeln in sehr feine Würfel. Jetzt gießen Sie den Reis ab und geben ihn in eine Rührschüssel mit den folgenden Zutaten: Reis, geriebenen Käse, Möhren, Zwiebeln, Eier, Pfeffer und Salz und die Kräuter. Geben Sie nicht zuviel Salz zu, da die Gemüsebrühe schon sehr salzig war!

Rühren Sie die Masse mit einer Küchenmaschine und geben Sie Stück für Stück Semmelbrösel hinzu bis die Masse die richtige Konsistenz hat um Burger-Patties zu formen. Nach dem rühren muss die Masse noch 15 Minuten ruhen.

Schmelzen Sie Butterschmalz in einer heißen Pfanne und formen Sie die Burger-Patties (aus der Masse sollten Sie 4 vegetarische Patties bekommen). Die werden dann vorsichtig mit Semmelbrösel paniert und anschließend bei geringer Hitze von beiden Seiten goldbraun gebraten. Nach dem Braten würden wir die Patties auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen und dann können Sie den Burger nach eigenem Geschmack belegen.

Angeregt wurden wir zu diesem Rezept von Kochnoob, das Video finden Sie hier:

<https://youtu.be/-DASVp7K8pg>

Deutschland Burger - ein Aktionsburger zur EM 2016

Menge: 1 Portion

250 Gramm Rinderhack
3 Esslöffel Mayonnaise
etwas Kräuterbutter
1 Esslöffel Zigeunersauce
Lollo Bianco, Rucola
1/2 Tomate (in Scheiben)
1/2 rote Zwiebel (in Scheiben)
2 Scheiben Bacon
1 Scheibe Käse
Burgerbrötchen
etwas Meersalz, etwas Pfeffer



Zerlassen Sie die Kräuterbutter ca. 15 Sekunden in der Mikrowelle. Vermischen Sie 3 Esslöffel Mayonnaise mit der Kräuterbutter in einer Schüssel. Legen Sie den Bacon in eine kalte Pfanne (ohne Fett, sie können aber die Pfanne verwenden die Sie für die Patties genommen haben). Nach 4 Minuten wird der Bacon gewendet und von der anderen Seite gebraten. Nutzen Sie die Chance und braten Sie die Brötchen von der halbierten Seite in dem Fleischfett an. Braten Sie die Burgerpatties einfach bei starker Hitze eben so lange, bis er durch ist. Sie benötigen für den Deutschland Burger zwei Frikadellen/Patties.

Wer seine Burgerbrötchen auch selber machen möchte wird hier fündig:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9323&p=12942>

Alternativ können Sie auch die Sonntagswecken nehmen die wir Ihnen in diesem Forum auf Köche-Nord.de präsentieren:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868>

Anrichten:

Verteilen sie die Mayonnaise/Kräuterbutter Sauce großzügig auf der unteren Hälfte des Brötchen. Legen Sie (in Scheiben geschnittene) rote Zwiebeln drauf und ergänzen Sie das mit Lollo Bianco, Rucola. Anschließend kommt noch Tomate und zwei Lagen Bacon drauf und dann das erste Patty. Nun legen Sie ein oder zwei Scheiben Käse über den auf das erste Patty und das zweite darüber.

Ganz zum Schluss geben Sie die Zigeunersauce auf die obere Hälfte des Brötchen und legen sie auf das Patty. Sollte das Fleisch zu kalt geworden sein oder sollten Sie zerlaufenden Käse lieber mögen, können Sie den Burger so noch 30 Sekunden in die Mikrowelle geben.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marco von "EhrlichesEssen" angeregt, dessen Video Sie hier sehen können: <https://www.youtube.com/watch?v=LW1B7qMn0lc>

McDonald's Veggieburger - Veggie Patty - Vegetarischer Burger

300 Gramm festkochende Kartoffeln
300 Gramm TK-Gemüse (verschiedenes)
1/2 Dose Mais (Größe 212)
150 Gramm geriebener Käse
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Pulver)
1 Ei (Größe M)
1 Teelöffel Meersalz
1/2 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver oder 2-3 Knoblauchzehen
150 Gramm Paniermehl

Außerdem:

etwas Speiseöl zum Braten

Die rohen Kartoffeln in möglichst kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser, Gemüsebrühe und Salz kochen bis sie gar sind (etwa 20 Minuten).

Das Tiefkühl-Gemüse (sie können natürlich auch 300 Gramm frisches Gemüse nehmen) garen Sie ebenfalls in einem Topf mit Meersalz und Gemüsebrühe.

Beides (das gare Gemüse und die Kartoffeln) geben sie in eine Schüssel oder Küchenmaschine. Hinzu geben Sie ein Ei, Meersalz & Pfeffer, sowie Knoblauchpulver und Paniermehl, den geriebenen Käse und ein Ei. Mit einer Küchenmaschine geht es besser als mit einem Pürierstab aber eigentlich sollen die Zutaten nur ordentlich püriert werden.

Frischen Knoblauch können sie natürlich auch anstelle des Pulvers verwenden, dann 2-3 Knoblauchzehen.

Zu der Masse geben Sie (in einer Schüssel) 1/2 Dose Mais und nochmal 100 Gramm Paniermehl hinzu. Vermengen Sie den Gemüse-Teig bis sie ihn auch formen können. Formen Sie anschließend mit den Händen

Entweder nehmen sie die Masse und machen eine Rolle draus, wickeln sie in Frischhaltefolie und formen dann eine längliche Rolle. Das macht man, in dem man die Frischhaltefolie an den Enden verschließt und dann die Rolle immer über den Tisch rollt. Dann die ganze Rolle für 1 Stunde einfrieren. Auswickeln und dicke Scheiben schneiden, die Scheiben haben dann Burger-Form. So können sie dann in die Pfanne oder in die Friteuse geben.

Oder Sie formen mit der Hand eine Burger Frikadelle von ca. 200-250 Gramm und legen Sie ins Gefrierfach (damit sie nicht in der Pfanne zerfallen).

Fortsetzung

McDonald's Veggieburger - Veggie Patty - Vegetarischer Burger

Jetzt kommen die Veggie Burger in die Pfanne:

Hierfür erhitzen Sie das Öl und legen die Burger in das heiße Fett. Braten sie die Burger auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldgelb. Damit die Masse nicht auseinander bricht würden wir zwei Pfannenwender empfehlen.

Die Pattys (Burger Frikadellen) können Sie gut einfrieren. Nun müssen Sie nur noch ein Burger, z.B. mit Tomaten, Gurken und Salat sowie Sauce belegen.

Das Brötchen können Sie hier bei Köche-Nord.de wählen.

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9323&p=12942>

McFlurry - Einfach Selber Machen

Menge: 1 Portion

200 Gramm Vanilleeis
90 Gramm Oreos
120 Gramm M&M's
50 Milliliter Milch

Geben Sie die M&M's in einen Gefrierbeutel oder eine Plastiktüte und zerkleinern Sie sie mit einem Nudelholz, das gleiche machen Sie mit den Oreo Keksen. Als nächstes geben Sie das Eis in eine große Rührschüssel. Dann geben Sie noch die Milch und die M&M's oder die Oreos hinzu und verrühren alles. Füllen Sie die Eismasse in ein Glas.

Für diese Rezept haben wir M&M's oder Oreo Kekse genommen, Sie können aber auch Snickers, Twix oder einen anderen Schoko-Riegel nach Ihren Geschmack nehmen.

Auf Köche-Nord.de vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen. Beiträge sind jederzeit willkommen, wir haben schon ca. 35.000 Kochrezepte in unserem Forum Online.

Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon mit vielen Tausend Einträgen (als PDF-Version) zum Download an.

Bitte beachten Sie auch unser eigenes kostenloses Magazin das Sie unter <https://köche-nord.de/magazin-archiv.html> downloaden und zum Selbstkostenpreis verkaufen können! Unser Magazin erscheint jedes Quartal neu und ist und bleibt kostenlos!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Marcus Petersen-Clausen
marcuspc1981@gmail.com

Impressum:
Marcus Petersen-Clausen, Schlehenweg 5, 30900 Mellendorf/Wedemark



<https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf>
<https://www.köche-nord.de>

McMuffin Bacon Egg

Menge: 1 McMuffin

1 Toasties (Englische Muffins)
2 Scheiben Bacon
1 Scheibenkäse
1 Ei (Größe M)
etwas Meersalz und Pfeffer

Tosten Sie die Toasties wahlweise in einem Toaster oder einer Pfanne (ohne Öl, beide Muffins von beiden Seiten). Nun erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und braten den Speck beidseitig knusprig an.

Anschließend wird in der gleichen Pfanne (wegen den Geschmacksstoffen) noch einmal etwas Öl erhitzt und das Spiegelei gebraten.

Legen Sie die untere Hälfte des Muffins auf die Arbeitsfläche, belegen sie es mit dem Käse, dem Speck und dem Ei. Nun wird das Spiegelei noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und die Oberseite des Muffins auf den McMuffin gelegt. Fertig.

Wer die Englischen Muffins selbst backen möchte kann hier nachlesen wie das geht:
<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=41&t=33871&p=37543#p37543>

Sausage and Egg Muffin Frühstücksrezept

Menge: 1 Portion

50 Gramm Rinderhackfleisch
1 Muffin
1 Ei (Größe M)
2 Stück Scheibletten-Käse
1 Prise Salz & Pfeffer
1 Prise Zwiebelpulver
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Knoblauchpulver
1 Prise Salbei
1 Prise Majoran

Geben Sie Paprikapulver, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Salbei, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und vermengen sie es. Anschließend wird das Hackfleisch damit eingerieben und durchgeknetet. Formen Sie nun eine Frikadelle, wer mag kann in das Patty noch Zwiebelwürfel einarbeiten.

Die Muffins werden in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten geröstet.

In der heißen Pfanne mit Öl wird nun das Ei gebraten von beiden Seiten (blind). Wenn Sie haben können Sie für das Ei eine Form verwenden.

In einer zweiten (heißen) Pfanne mit Öl braten Sie nun das Hackfleisch von beiden Seiten.

Belegen Sie die eine Hälfte des Muffin-Brötchen mit dem Käse und geben Sie das Fleisch hinauf. Anschließend müssen Sie nur noch das Ei drauf legen und es mit der anderen Hälfte des Muffin-Brötchen bedecken.

Wer das Muffin-Brötchen auch selber machen möchte, dem empfehle ich das

Englisches Muffin Rezept unter diesem Link.

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=41&t=33871&p=37543#p37543>

Hamburger Sauce, so wie bei McDonald's

Menge: 2 Portionen

220 Gramm Mayonnaise
3 Esslöffel Tomatenmark, evtl. etwas mehr
8 Teelöffel Gewürzgurke(n), ganz fein gehackt
2 Teelöffel Chili-Schoten, rote, ganz fein gehackt
2 Esslöffel Zwiebeln, ganz fein gehackt
1 Teelöffel Apfelessig
3 Teelöffel Zucker, weiß
1 Teelöffel Paprikapulver
2 Prisen Meersalz

In einer Schüssel alle Zutaten miteinander verrühren, danach die Schüssel abdecken und die Hamburger-Sauce für 4 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich alles gut verbindet.

Hinweis:

Die Sauce sollte eher orangefarben sein, nicht rosa.

Die Sauce kommt von einer amerikanischen Freundin namens Susan, wenn Sie dieses Rezept kopieren, geben Sie das bitte mit an.

McRib selbstgemacht

Menge: 1 Portion

500 Gramm Schweinemett
10 Gramm Meersalz
5 Gramm Pfeffer frisch aus der Mühle
5 Gramm Zucker
1/4 Teelöffel Liquid Smoke (flüssiger Rauchgeschmack)

1 große Zwiebel
2 eingelegte Gurken
1 langes Hot Dog Brötchen

Für die Sauce (McRib BBQ Sauce):

250 Milliliter Ketchup
60 Milliliter Wasser
60 Milliliter Apfelessig
25 Gramm Zucker, braun
1 1/2 Esslöffel Senf, einfacher gelber
1 1/2 Esslöffel Zwiebelpulver
1 1/2 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel Flüssigrauch (Liquid Smoke Mesquite) oder 1/2 Teelöffel Rauchsatz
1 1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Teelöffel Paprikapulver, geräuchertes

Außerdem:
etwas Klarsichtfolie

Zuerst die McRib BBQ Sauce zubereiten. Die Zutaten ergeben 370 ml Sauce. Alternativ zur Sauce kann man auch BBQ Sauce von Hunt`s BBQ-Sauce nehmen, die trifft den Geschmack am ehesten, es geht aber auch jede andere, sie sollte auf jeden Fall aber "rauchig" sein.

Die Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Nun benötigen Sie eine Pappschale die Sie formen müssen. Die Pappe soll 16,5 cm lang und 7,5 Zentimeter breit sein und die Enden sollten ca. 0,5 cm hoch geklappt sein. Anschließend wird die Pappe mit Alufolie verstärkt (ausgelegt) und außerdem mit Klarsichtfolie ausgelegt.

Außerdem, um die Rippchen auf den McRib zu kriegen, brauchen Sie eine 1 Zentimeter dicke Form aus Pappe. Diese Form sollte ungefähr 10 cm lang sein und ebenfalls mit Alufolie eingewickelt werden.

Nun formen wir aus dem Hackfleisch das McRib Fleisch:

Geben Sie in die Form 120 Gramm Hackfleisch und bringen Sie formen Sie so Ihr McRib Fleisch. Anschließend wird das Fleisch "gestürzt" (umdrehen, so das es auf dem Küchbrett liegt).

Nehmen Sie nun ihr 1 cm breites Stäbchen, dass Sie aus der Pappe geformt haben, und drücken Sie kleine Rippchen in das Fleisch (2 Zentimeter Abstand).

Nun geben Sie das Fleisch in einer Klarsichttüte in Ihr Gefrierfach und lassen es durchziehen.

Schneiden Sie die Zwiebeln in Würfel und die eingelegten Gurken in Scheiben. Halbieren Sie das Hot Dog Brötchen und rösten Sie es in einer Pfanne bis es etwas braun ist (ohne Fett/Öl).

Geben Sie anschließend etwas Öl in die Pfanne und braten Sie Ihr Fleisch von beiden Seiten in heißem Öl ca. 3-4 Minuten (mittlerer Hitze).

Zum Schluss mischen Sie die Sauce an, geben sie auf beide Seiten des gerösteten Brotes, legen das Fleisch auf die untere Hälfte, geben die gewürfelten Zwiebeln und die Gurkenscheiben hinzu und legen die zweite Hälfte des Brotes darauf.

1955 Burger McDonald's Style

Menge: 1 Portion

Für die Sauce:

- 3 Esslöffel Mayonaise
- 3 Esslöffel Ketchup
- 1 kleinen Spritzer Liquid Smoke

Liquid Smoke

Wir haben bis jetzt immer die von Stubs gekauft, ob die anderen auch gut sind, wissen wir leider nicht.

Wichtig: Sparsam dosieren, ansonsten wird es nicht wirklich lecker!

https://www.amazon.de/s?k=liquide+smoke&__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&tag=45236-21&ref=nb_sb_noss_2

Vermengen sie die Zutaten der Sauce in einem kleine Schälchen.

Der Burger:

- 400 Gramm Rinderhackfleisch
- Steak und Grill Mischung
- 2 Hamburgerbrötchen
- 4 große Salatblätter
- 1 große Tomate
- 1/2 Zwiebeln
- 2 Teelöffel Zucker
- eine Prise Salz
- 2 Scheiben Frühstück-Bacon
- etwas Speiseöl

Schneiden Sie den Speck in kleinere Stücke und die Zwiebel hacken sie in Würfel (1x1 cm).

Würzen Sie das Hackfleisch mit der Grill-Mischung. Anschließend wird das Fleisch erst gerollt und dann zu einer Frikadelle geformt.

Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und Dünsten (oder anbraten) Sie die Zwiebeln 2-3 Minuten an. Geben Sie 1 Teelöffel Zucker und eine Prise Salz zu den Zwiebeln. Das ganze wird kandiert / karamellisiert bis sie goldgelb sind.

Fortsetzung

Nehmen Sie die Zwiebeln heraus und braten Sie in der gleichen Pfanne (wegen der Geschmacksstoffe) die zwei Scheiben Frühstücks-Bacon. Wenn der Bacon gebraten ist, braten Sie in der gleichen Pfanne das Rinderhack etwa 4-5 Minuten auf beiden Seiten. Zwischenzeitlich können Sie die Brötchen halbieren und in einer zweiten Pfanne rösten.

Die Brötchen in zwei Hälften schneiden und in einer zweiten Pfanne toasten bis sie goldgelb sind. Dann die Salatblätter und die Tomate in mundgerechte Stücke schneiden. Auf die Brötchen geben Sie Ketchup, verreiben ihn mit einem Esslöffel, geben das Fleisch darauf und belegen es mit den kandierten Zwiebeln, dem Bacon und zwei Tomaten. Bestreichen Sie die zweite Hälfte des Brötchen mit der rauchigen Sauce und legen sie es drauf.

Angeregt wurde Köche-Nord.de zu diesem Rezept durch das folgende Video:

<https://youtu.be/M3wGOuqTSXA>



Potato Wedges

Menge: 1 Portion

40 Gramm Olivenöl
2 Esslöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Meersalz
1/4 Teelöffel Currypulver
1 Esslöffel Pommes-Würz-Salz oder Bratkartoffel-Würz-Salz
8 kleine festkochende Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Alle Zutaten außer den Kartoffeln in einen geschlossenen Mix-Topf geben und 20 Sek/Stufe 5 vermengen.

Die Kartoffelspalten in eine Schüssel geben die Öl-Marinade über die Kartoffeln geben. Einen Deckel auf die Schüssel legen und gut durchschütteln damit sich die Marinade gut mit den Kartoffeln vermengt. Eventuell mit einem Pinsel die Kartoffelspalten nachpinseln. Es muss überall Marinade auf den Kartoffeln sein.

Ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier bedecken und die Kartoffeln darauf auslegen. Anschließend bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder bei 180 Grad Celsius (Heißluft) etwa 30-40 Minuten im Backofen goldgelb backen. Jeder kennt ja seinen Ofen und weiß wie braun er die Kartoffeln gerne hätte.

Die letzten 5 Minuten stellen wir immer die Grill-Stufe im Backofen dazu. Je kleiner die Kartoffelspalten sind, desto knuspriger werden sie!

McDonald's Apfeltaschen-Füllung

Menge: 1 Portion

(die Maßangaben sind aus amerikanischen Angaben umgerechnet und deshalb so krumm)

115 Gramm Zucker
125 Milliliter Wasser
1 Kilogramm geschälte, entkernte und in kleine Würfel
geschnittene Äpfel (zum Beispiel Granny Smith)
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Muskatnuss
¼ Teelöffel Meersalz
1 ½ Teelöffel Zitronenschale geraspelt
1 ½ Teelöffel Maisstärke
1 ½ Teelöffel Zitronensaft
½ Vanillestange

Wasser und Zucker in einen großen Topf geben und erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend die Äpfel, den Zimt, Muskatnuss, Salz und die Zitronenschale dazugeben und alles zum kochen bringen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren warten, bis die Äpfel weich sind. Anschließend die Maisstärke, den Zitronensaft und die Vanille dazugeben. Weiter rühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind und die Mischung dickflüssig ist. Nun das ganze von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Sie können auch mehr Maisstärke nehmen wenn die Äpfel zu saftig sind!

Die Blätterteig-Taschen:

Die Füllung einfach in Blätterteig einwickeln und in der Friteuse goldgelb frittieren. Falls sich das als schwierig erweist (weil die Füllung immer raus läuft), einfach in einer Pfanne mit schwimmendem Speiseöl braten, geht besser!!

Die fertigen Apfeltaschen lassen sich auch prima einfrieren und später wieder auftauen... ideal auch für Kindergeburtstage...

McFlurry 2

Menge: 2 Portionen

60 Gramm Zucker
250 Gramm Sahne, zu Eiswürfeln gefroren
250 Gramm Milch mit hohem Fettanteil, zu Eiswürfel gefroren
80-100 Gramm Smarties, Daim, Bounty oder ähnlich

Zucker in den geschlossenen Mix-Topf geben und 15 Sekunden/Stufe 10 pulverisieren. Die gefrorene Milch und Sahne sowie Eiswürfel zugeben und etwa 1 Minute auf großer Hitzezufuhr cremig rühren. Falls Ihnen das noch nicht cremig genug ist können Sie noch 20 Gramm Sahne zugeben und weiterrühren.

Zum Schluss noch die Schokolade nach Wunsch zugeben und im Linkslauf / 5 Sekunden auf Stufe 4 unterrühren.

McDonald's Filet-o-Fish

Sie brauchen für dieses Rezept eine Friteuse. Dieses Rezept gilt pro Person. Multiplizieren Sie alles, je nachdem wieviel Personen mit essen.

Menge: 1 Portion

1 gefrorenen, panierten Fisch
1 Hamburger Brötchen
1 Esslöffel vorbereitete Sauce Tartar
1/2 Stück echter amerikanischer Käse
1 Prise Salz
1 Blatt Wachspapier (wrap)

** Verwenden Sie einen beliebigen Fisch, nicht besonders knackig.

Wie bei den Burgern, heizen Sie Ihren Ofen vor.

Erhitzen Sie Friteuse auf 375-400 Grad und garen den Fisch 3-5 Minuten(nicht auftauen). Anschließend eine Prise Salz und die Pilze hinzufügen.

Die Brötchen können Sie im Ofen oder der Mikrowelle etwa 10 Sekunden erwärmen (nicht toasten). Mit einem Esslöffel der vorbereiteten Sauce Tartar die Brötchenseiten bestreichen.

Legen Sie das gekochte Fischfilet in die Mitte, fügen Sie 1/2 Scheibe amerikanischen Käse mittig auf den Fisch und geben Sie die zweite Hälfte des Brötchen oben drauf. Wickeln Sie es in ein Blatt Wachspapier ein und halten Sie es im Ofen warm. Niedrigste Einstellung für 8-10 Minuten.

McToast Cheese

Zutaten für 4 Portionen

450 Gramm Mehl
300 Milliliter Wasser
2 Teelöffel Meersalz
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Speiseöl
nach Belieben Käse, gerieben
nach Belieben Schinken, gewürfelt

Das Mehl, etwa 100 Milliliter Wasser, Meersalz und Backpulver in der Küchenmaschine zu einem Teig zusammenkneten. Sollte er nicht richtig zusammenhalten, müssen Sie den Rest oder nur ein Teil des übrigen Wassers dazugeben.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und vier runde Fladen ausrollen. Etwas Speiseöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den ersten Fladen hineingeben. Etwa nach 5 Minuten wenden. Das machen Sie bitte mit allen vier Fladen.

Nun einen fertigen Fladen nochmals in die Pfanne legen und mit Käse und Schinken bestreuen. Dann den zweiten Fladen darauf legen und wenden. Jede Seite sollte nun etwa 2 Minuten in der Pfanne liegen. Die übrigen Fladen braten Sie bitte zum Schluss ebenso.

Barbecue Sauce

Zutaten für 4 Personen

5 Esslöffel Rübensirup
1 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer
1/2 Teelöffel Thymian
Aceto Balsamico
Tabasco

Den Knoblauch pressen und mit allen übrigen Zutaten vermengen und nach eigenem Geschmack abschmecken. Passt hervorragend zu Chicken Wings und Spare Ribs.

McDonald's Chicken Fajitas

Spezielle Fajita Würze:

Menge: 1 Portion

1 Esslöffel Maisstärke
2 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel Zucker
3/4 Teelöffel zerkleinerte Hühnerbrühwürfel
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
1/4 Teelöffel Kümmel

2 große Hähnchenbrüste ohne Haut
1/2 Tasse gehackte grüne Paprika
1/2 Tasse gewürfelte weiße Zwiebel
2 Eßlöffel McDonald's Fajita Gewürz (siehe oben)
2 Esslöffel Wasser
1/2 Teelöffel weißer Essig
1/4 Teelöffel Limettensaft
2 Scheiben echter amerikanischer Käse
4-8 Tortillas
Speiseöl

1. Schneiden Sie das Huhn in kleine Streifen, keins länger als fünf Zentimeter, etwa 1/2 Zentimeter dick.
2. Mischen Sie das Fajita-Gewürz mit Wasser, Essig und Limettensaft in einer kleinen Schüssel.
3. Marinieren Sie das Huhn in der obigen Mischung und decken Sie sie ab. Das ganze für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Braten Sie die Hähnchenstreifen in einem Wok bei mittlerer Hitze bis sie goldgelb sind. Mit Speiseöl braten, damit die Marinade im Fleisch bleibt

Fortsetzung:

McDonald's Chicken Fajitas

5. Grünen Pfeffer und Zwiebeln zugeben und unter Rühren für ca. 1 Minute braten.
6. Die restlichen Marinade zugeben und unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdunstet.
7. 1/4 Löffel der Mischung in die Mitte einer Mehl tortilla geben und mit 1/2 Scheibe amerikanischen Käse belegen. Das Ganze mit einem Schuss des vorgemischten McDonald's Fajita Gewürz würzen.
8. Die Tortillas wie einen Burrito falten: mit einem offenen Ende, dann in eine 12x12 Blatt Wachspapier wickeln. 5-7 Minuten abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren in die Mikrowelle, noch eingewickelt, je 15 Sekunden aufwärmen damit der Käse besser verläuft.

Die Royal-TS-Soße:

3 Esslöffel Salatmayonnaise (die Weiße) und 1 Teelöffel Zwiebelpulver.

Apfeltaschen à la McDonald's

Menge 6 Personen

| | | |
|----------------|-----------------------------|--|
| 12 Blätter | Blätterteig, Tiefkühl-Ware, | 8 Äpfel |
| 150 Milliliter | Wasser, | 100 Gramm Zucker, brauner |
| 2 Teelöffel | Zimtpulver, | 1 Teelöffel Muskat |
| 2 Päckchen | Vanillezucker, Bourbon | |
| 1/2 Paket | Mandelstifte, | Rosinen, können aber auch weggelassen werden |
| 2 Teelöffel | Speisestärke, | etwas Meersalz |

Für die Glasur:

150 Gramm Puderzucker nach Belieben Wasser
eventuell Pflanzenöl, zum Frittieren

Den Tiefkühl-Blätterteig auspacken und auf Backpapier etwa 15 Minuten auftauen lassen. Den Backofen vorheizen (200 Grad Celsius Umluft oder 180 Grad Celsius Heißluft).

Dann die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in einen Topf geben und 150 Milliliter Wasser, 100 Gramm braunen Zucker, 2 Teelöffel Zimt, Teelöffel Muskat, 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker und eine Prise Meersalz zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme gute 20 Minuten kochen. Nach der Kochzeit die Flüssigkeit mit einer Kelle entnehmen und in einer Schüssel mit einem Schneebesen mit den 2 Esslöffel Speisestärke glatt rühren und dann wieder zurück in den Topf gießen. Kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Nun die aufgetauten Blätterteig-Platten einzeln auf ein Brett legen und mit 2 Esslöffeln des Apfelkompotts belegen. Danach vorsichtig den Teig umklappen und die Ränder gut festdrücken. Im Anschluss kann man den Rand noch mit einer Gabel weiter festdrücken um ein schönes Muster zu erhalten. Wenn Sie die Teigblätter nicht umklappen möchten, können Sie auch 4 Esslöffel des Apfelkompotts auf die Teig-Fläche geben und diese dann mit einer weiteren Teig-Platte zudecken und ebenfalls die Ränder gut andrücken.

Anschließend werden die gefüllten Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt (etwa 8 pro Blech) und etwa 20 Minuten gebacken. Die Taschen sollen schön aufgehen und fluffig werden. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker und Wasser einen Zuckerguss herstellen und mit einem Pinsel vorsichtig die Apfeltaschen einstreichen.

Dazu reichen wir immer Vanillesauce. Das gegebenenfalls übrig gebliebene Apfelkompott schmeckt auch hervorragend auf einem Frischkäse-Brötchen!

Unser Tipp:

Sie können die Taschen auch (ohne Pfanne) frittieren. Dazu etwas Pflanzenöl in eine hohe Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Apfeltaschen einzeln hineingeben und von jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier legen, damit das Öl abtropfen kann.

Mc D.N.T. von McDonald's

Menge: 1 Portion

125 Gramm Rinderhackfleisch
1 Sesambrötchen
1 Scheibe Käse
gehackter Eissalat
1 frische Scheibe Tomate (oder 2, wenn klein..)
1 Esslöffel frisch gehackte weiße Zwiebel
3 Gurkenscheiben
etwas Ketchup
etwas Senf
etwas Mayonnaise

Den Ofen vorwärmen und dann rösten Sie dann erstmal die Sesambrötchen auf dem Bratrost. Anschließend formen und braten Sie die Rinder-Frikadelle. Danach können Sie den Burger belegen: auf die Oberseite Senf, Ketchup, die Zwiebeln, die 3 Gurkenscheiben, Kopfsalat und der Mayonnaise. Dann noch die Tomate und die Scheibe Käse drauf legen. Ganz unten kommt die Rindfleisch-Frikadelle rein.

Bacon Double Cheesburger von McDonald's

Menge: 1 Portion

2 vorbereitete Rindfleisch-Patties
1 vorbereitetes Brötchen (Sesam)
2 Scheiben Käse
1 Scheibe Speck
etwas Speiseöl

Bereiten Sie die Rindfleisch-Frikadellen und die Brötchen wie in den vorigen Rezepten vor.

Brötchen von Köche-Nord.de finden Sie hier:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/search.php?keywords=Br%C3%B6tchen+>

Erhitzen Sie den vorgekochten Speck in der Bratpfanne mit Öl, zerteilen Sie ihn in der Hälfte und legen Sie die Stückchen auf die Oberseite (Obere Hälfte des Sesambrötchens). Danach legen Sie eine Scheibe Käse darauf anschließend die Rindfleisch-Frikadellen. Danach noch eine Scheibe Käse und nochmal eine Frikadelle.

Jetzt noch ein Stück Speck hinzu und für 20 Sekunden ab in die Mikrowelle.

French Fries von McDonald's

Wichtig:

Für dieses Rezept brauchen Sie eine tiefe Bratpfanne sowie eine Pommes-Frites Schneidemaschine (oder selber schneiden, dauert halt länger).

Menge: 1 Portion

2 große Kartoffeln
55 Gramm Zucker
2 Esslöffel Stärke/Sirup
360-480 Esslöffel heißes Wasser
1500 Gramm Crisco Shortening (Fett)
60 Gramm Schweinefett

Schälen Sie als erstes die Kartoffeln, dann können Sie sie in einer Schüssel mit dem Zucker, Stärke/Sirup und dem heißen Wasser mischen.

Stellen Sie sicher, dass der Zucker sich in der Schüssel komplett auflöst. Mit einer Pommes-Frites Schneidemaschine können Sie nun die Kartoffeln in Pommes Größe schneiden. Nun legen Sie die Pommes wieder in das Zuckerwasser und stellen die Schüssel etwa 45 Minuten in den Kühlschrank. Danach heizen Sie den Backofen vor und geben die Pommes auf ein Backblech. Bei 250 Grad Celsius die Kartoffeln backen. Geben Sie dann die Pommes in die Crisco Sauce und lassen Sie dort etwa 10 Minuten abkühlen. Danach geben Sie das Schweinefett der Crisco Sauce hinzu. Nun die Pommes wieder in den Backofen auf das Backblech legen und braten bis sie goldgelb sind.

Chicken Fajitas von McDonald's

Fajita Sauce:

- 1 Esslöffel Maisstärke
- 2 Teelöffel Paprikagewürz
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Chiligewürz (je mehr desto schärfer)
- 1 Teelöffel Zucker
- 3/4 Teelöffel klein-gewürfeltes Hühnerfleisch
- 1-2 Teelöffel Zwiebeln
- 1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/4 Teelöffel Cayenne Pfeffer
- 1/4 Teelöffel Kümmel

Zubereitung:

Geben Sie alles in eine kleine Schale und vermengen Sie alles gut.

Zutaten:

- 2 Hühnerbrüste ohne Haut (eventuell Schenkel)
- 100 Gramm gehackter grüner Pfeffer
- weiße gewürfelte Zwiebeln
- 2 Esslöffel Fajita Sauce (siehe oben)
- 2 Esslöffel Wasser
- 1-2 Teelöffel weißer Essig
- 1/4 Teelöffel Limettensaft
- 2 Scheiben Käse
- 4-8 Mehl-Tortillas
- Speiseöl

Als erstes schneiden Sie das Huhn in kleine Streifen. Kein Streifen länger als 7 Zentimeter. Geben Sie zu der Fajita Sauce Wasser, Essig und Limettensaft. Marinieren Sie die Hühnerstreifen in dieser Marinade und legen sie das für ein paar Stunden (damit es gut durchziehen kann) in den Kühlschrank. Später kochen Sie das Hühnerfleisch in einem Wok bei mittlerer Hitze. Solange, bis es goldgelb und durch ist. Benutzen Sie dazu das Öl, damit das Huhn nicht anbrennt.

Fügen Sie nun den grünen Pfeffer und die Zwiebeln hinzu, braten Sie dies für etwa 2 Minuten und geben Sie die Marinade hinzu. Nun 1/4 der Mischung in die Mitte eines Mehl-Tortillas geben und 2 Scheiben Käse hinzufügen. Danach noch einen kleinen Spritzer der Fajita-Sauce dazu und ab in die Mikrowelle für etwa 20 Sekunden.

Big X-tra von McDonald's

1 Sesam-Brötchen (groß)
0,45 Kilogramm Rinderhackfleisch
etwas Meersalz
1 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Mayonnaise
3 Scheiben Dill
gehackter Eissalat
1 Tomaten-Scheibe (groß) (evtl. 2 kleine)

Wenn Sie kein Sesam-Brötchen haben/mögen können Sie sich gerne bei Köche-Nord ein anderes Brötchen aussuchen

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/search.php?keywords=Br%C3%B6tchen>

Bilden Sie mit den Rindfleisch Scheiben auf Backpapier (etwa 12 Zentimeter im Durchmesser). Anschließend frieren Sie die Scheiben für ein paar Stunden ein bevor Sie sie kochen. Rösten Sie die Sesam-Brötchen auf einem Backrost im Backofen. Grillen Sie die gefrorenen Scheiben auf der höchsten Stufe für 4 Minuten pro Seite. Machen Sie eine Gewürzmischung mit Salz und Gewürzen der Saison und besprenkeln Sie das Fleisch gleichmäßig. Danach belegen Sie die untere Brotscheibe in dieser Reihenfolge:

Ketchup, Mayonnaise, Zwiebel, Essiggurke, Kopfsalat, Tomate, Käse

Geben Sie dann die Scheibe Rindfleisch hinzu. Danach alles noch für 25 Sekunden in die Mikrowelle.

Arch Deluxe von McDonald's

Die Sauce:

1 Esslöffel Mayonnaise

1 Teelöffel grauer Poupon Pfefferkorn Senf

1 Sesam-Brötchen (Hamburger, Semmel, etc.)

1/4 Pfund Rinder-Patty

1 Scheibe Cheddar-Käse

1-2 Scheiben Tomaten

1-2 Blätter Kopfsalat, gehackt

1 Esslöffel Ketchup

1 Zwiebel, gehackt

In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise mit dem Senf vermengen. Dies ergibt die „geheime“ Soße von McDonald's. Die Sesam-Brötchen auf einem Rost im Backofen beidseitig leicht rösten. Befolgen Sie die Anleitung, wie Sie die Rindfleisch-Frikadellen zu braten haben.

Belegen Sie Ihr Brötchen in folgender Reihenfolge:

„geheime“ Soße, Ketchup, Zwiebeln, Kopfsalat, Tomaten, Käse

Geben Sie dann die Frikadellen hinzu.

Hamburger von McDonald's

500 Gramm Rinderhackfleisch (am besten Angus)
10 Hamburger Brötchen Sesam-Brötchen
10 Scheiben Dill Gurken
10 Teelöffel getrocknete, gehackte Zwiebel
etwas Senf mittelscharf
etwas Ketchup

Die Rindfleisch Frikadelle:

Das Rinderhack in 10 gleich große Kugeln teilen. Eine Frikadelle (Patty wird das bei McDonald's genannt) bilden, die ungefähr 10 Zentimeter Durchmesser und 1 Zentimeter dick ist.

Legen Sie diese auf eingefettetes Papier. Frieren Sie jetzt die Rindfleisch-Frikadellen mindestens eine Stunde lang ein (dieses hält sie vom auseinander fallen ab, wenn Sie gegrillt/gebraten werden). Nachdem diese kurz angebraten sind, können Sie diese mit einer eigenen Gewürzmischung (zum Beispiel Speiseöl mit Pfeffer, Meersalz, Cayenne und Chili et cetera) besprühen -> das gibt einen guten Geschmack. Wenn die Frikadelle beinahe durch ist, kann man sie nochmal mit der Gewürzmischung besprühen.

Die Zwiebeln:

Geben Sie die Zwiebeln mit Wasser in einen kleinen Behälter. Das Wasser sollte einige Zentimeter über den Zwiebeln sein, stellen Sie dies dann ungefähr eine Stunde kühl. Danach kippen Sie das Wasser weg und stellen die Zwiebeln wieder kühl.

Die Essiggurken:

Am besten selbst wirklich nochmal die Gurken in Essig einlegen und eine kurze Zeit in den Kühlschrank stellen (Kein Scherz).

Die Brötchen:

Benutzen Sie die kleinen, normalen Hamburger-Brötchen oder benutzen Sie die, die sie bei Köche-Nord.de im Forum finden. Den Rezeptlink finden Sie hier weiter unten. Oder aber Sesam-Brötchen. Wärmen Sie Ihren Ofen auf Medium bis ganz heiß vor. Dann rösten Sie erstmal die Hamburger Brötchen von beiden Seiten an (alternativ geht auch ein Toaster). Drücken Sie diese ein wenig an das Bratgitter an, so das sich das Muster leicht einprägt, und dann immer gleichmäßig rösten.

Fortsetzung:

Hamburger von McDonald's

Wir bei Köche-Nord.de empfehlen hier immer die Sonntagswecken die wir Ihnen in diesem Forum präsentieren:

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte>

[-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868&hilit=Hamburger#p12868](http://www.xn--kche-nord-07a.de/kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868&hilit=Hamburger#p12868)

Zubereitung:

Anschließend sollten Sie die vorbereiteten Zwiebeln hinzugeben. Dann streichen Sie die Innenseiten der Hamburger-Brötchen mit etwas Senf ein, aber nur ganz dünn. Dann kommt etwas Ketchup hinzu. Wer es mag kann auch Curryketchup nehmen. Legen sie nun die Essiggurken in die Mitte. Das Fleisch drauf und die Zwiebeln drüber geben. Die fertigen Hamburger nochmal ca. 30 Sek. bis 1 Minute in die Mikrowelle.

Egg McMuffin von McDonald's

Menge: 1 Portion

Butter

1 großes Ei (Größe M)

1 englisches Muffin

1 Scheibe Käse

1 (kanadischen) Speck

etwas Speiseöl

Wichtig: Sie benötigen einen Ei-ring.

Zuerst den Ofen auf 250 Grad vorwärmen. Rösten Sie dann die Muffins indem Sie beide Seiten auf den Rost legen. Dabei müssen Sie etwas Druck anwenden. Das Rösten dauert ca. 1 bis 2 Minuten (von beiden Seiten).

Legen Sie nun den speziellen Ei-Ring auf den Rost und sprühen Sie diesen mit Speiseöl (et cetera) ein, um ein Haften zu verhindern. Schlagen Sie das Ei auf und gießen Sie den Inhalt in den Ei-Ring. Rösten Sie dann beide Hälften des Muffins in der Butter.

Anschließend können Sie eine Scheibe Käse auf die untere Hälfte legen. Geben Sie nun Speck sowie die Ei-Mischung auf die untere Seite des Muffins. Das ganze kurz abkühlen lassen und dann nochmal etwa 30 Sekunden in die Mikrowelle.

Cheeseburger von McDonald's

Menge: 1 Portion

500 Gramm Rinderhackfleisch (am besten Angus)
10 Hamburger Brötchen Sesam-Brötchen
10 Scheiben Dill Gurken
10 Teelöffel getrocknete, gehackte Zwiebel
etwas Senf mittelscharf
etwas Ketchup

für jeden Cheeseburger eine Scheibe Käse

Die Rindfleisch Frikadelle:

Das Rinderhack in 10 gleich große Kugeln teilen. Eine Frikadelle (Patty wird das bei McDonald's genannt) bilden, die ungefähr 10 Zentimeter Durchmesser und 1 Zentimeter dick ist.

Legen Sie diese auf eingefettetes Papier. Frieren Sie jetzt die Rindfleisch-Frikadellen mindestens eine Stunde lang ein (dieses hält sie vom auseinander fallen ab, wenn Sie gegrillt/gebraten werden). Nachdem diese kurz angebraten sind, können Sie diese mit einer eigenen Gewürzmischung (zum Beispiel Speiseöl mit Pfeffer, Meersalz, Cayenne und Chili et cetera) besprühen -> das gibt einen guten Geschmack. Wenn die Frikadelle beinahe durch ist, kann man sie nochmal mit der Gewürzmischung besprühen.

Die Zwiebeln:

Geben Sie die Zwiebeln mit Wasser in einen kleinen Behälter. Das Wasser sollte einige Zentimeter über den Zwiebeln sein, stellen Sie dies dann ungefähr eine Stunde kühl. Danach kippen Sie das Wasser weg und stellen die Zwiebeln wieder kühl.

Die Essiggurken:

Am besten selbst wirklich nochmal die Gurken in Essig einlegen und eine kurze Zeit in den Kühlschrank stellen (Kein Scherz).

Die Brötchen:

Benutzen Sie die kleinen, normalen Hamburger-Brötchen oder benutzen Sie die, die sie bei Köche-Nord.de im Forum finden. Den Rezeptlink finden Sie hier weiter unten. Oder aber Sesam-Brötchen. Wärmen Sie Ihren Ofen auf Medium bis ganz heiß vor. Dann rösten Sie erstmal die Hamburger Brötchen von beiden Seiten an (alternativ geht auch ein Toaster). Drücken Sie diese ein wenig an das Bratgitter an, so das sich das Muster leicht einprägt, und dann immer gleichmäßig rösten.

Fortsetzung:

Cheeseburger von McDonald's

Wir bei Köche-Nord.de empfehlen hier immer die Sonntagswecken die wir Ihnen in diesem Forum präsentieren:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868&hilit=Hamburger#p12868>

Zubereitung:

Anschließend sollten Sie die vorbereiteten Zwiebeln hinzugeben. Dann streichen Sie die Innenseiten der Hamburger-Brötchen mit etwas Senf ein, aber nur ganz dünn. Dann kommt etwas Ketchup hinzu, Wer es mag kann auch Curry-Ketchup nehmen. Legen sie nun die Essiggurken in die Mitte. Das Fleisch drauf und die Zwiebeln drüber geben. Die fertigen Hamburger nochmal etwa 30 Sekunden bis 1 Minute in die Mikrowelle.

Beim Cheeseburger von McDonald's legt man zwischen das Brot und der Frikadelle eine Scheibe Käse.

Süß-Sauer Sauce von McDonald's

Menge: 1 Portion

60 Milliliter Pfirsichsaft
60 Milliliter Aprikosensaft
2 Esslöffel helles Stärke Sirup
5 Teelöffel weißen Essigs
1-2 Teelöffel Maisstärke
1-2 Teelöffel Sojasoße
1-2 Teelöffel gelben Senf
1/4 Teelöffel Meersalz
1/8 Teelöffel Knoblauch(-Pulver)
2 Esslöffel Wasser

Alles zusammen mischen, ausgenommen dem Wasser. Dann gut durchmischen bis die Mischung „glatt“ ist. Nun bei mittlerer Hitze aufkochen und das Wasser hinzu geben. Etwa 5 Minuten Kochen lassen und währenddessen immer gut umrühren. Wenn sich die Sauce verdickt hat, lassen Sie Sie abkühlen.

Nun ab in den Kühlschrank. Servierbereit ist sie etwa 2 Stunden später!

Big Mac von Mcdonald's

Menge: 1 Portion

Die Sauce:

60 Gramm KRAFT Miracle-Whip
60 Gramm Mayonnaise
2 Esslöffel WISHBONE deluxe french Salat-Dressing (Die Orangene)
1/2 Esslöffel HEINZ Süßer Relish
2 Teelöffel VLASIC Dill Gurkengewürz (HEINZ geht auch)
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel getrocknete, gehackte Zwiebel
1 Teelöffel weißen Essigs
1 Teelöffel Ketchup
1/8 Teelöffel Salz

Alle Zutaten in einer kleinen Schale gut mischen Danach etwa 30 Sekunden in die Mikrowelle erhitzen und wieder gut umrühren.

Abdecken und etwa 1 Stunde abkühlen lassen vor dem Verzehr. Die Sauce ist reicht für ca. 8 Big Macs.

1 Sesam-Brötchen (groß)
1 Sesam-Brötchen normal-groß
2 eingefrorene Rindfleisch-Pattys
2 Esslöffel der Sauce
2 Teelöffel Zwiebeln
1 Scheibe Cheddar-Käse
2 Scheiben Essiggurken
1/4 zerrissener Eissalat

Die obere Hälfte des normalgroßen Sesam-Brötchen beiseite legen, den unteren Teil brauchen wir. Die Sesam-Brötchen werden im Backofen geröstet. Die Rindfleisch-Frikadellen werden wieder wie bei der Hamburger-Anleitung zubereitet. Nach dem Rösten der Brötchen geben Sie 1 Esslöffel der Sauce auf jede Oberseite der gerösteten Brödchenhälften. Danach zerreißen Sie den gewaschenen Kopfsalat und geben ihn hinzu. Platzieren Sie dann eine dünne Scheibe Käse auf dem Kopfsalat. Auf dem Kopfsalat, den Sie auf der „mittleren“ Seite des Big Macs legen sollen, legen Sie 2 Scheiben Essiggurken drauf.

Sobald die Frikadellen fertig sind, geben Sie diese dem Burger hinzu. Packen Sie den kompletten Burger nun 20 Sekunden in die Mikrowelle.

Fortsetzung:

Big Mac von McDonald's

Sollten Sie keine Sesam-Brödchen haben oder mögen können Sie natürlich auch die Roggenbrötchen, Vollkorn von Köche-Nord.de backen, die Sie unter dem folgenden Link finden: <https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9323&p=12942>

Alternativ können Sie auch die Sonntagswecken nehmen, die wir Ihnen in diesem Forum auf Köche-Nord.de präsentieren:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868>

Chicken McNuggets von McDonald's

Menge: 1 Portion

etwas Pflanzenöl
1 Ei (Größe M)
240 Milliliter Wasser
110 Gramm Mehl
2 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1-2 Teelöffel Accent (eventuell ähnlich schmeckendes..)
1/4 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle
1/8 Teelöffel Knoblauch(-pulver)
4 Hühnerbrust-Streifen

Zuerst schlagen Sie das Ei auf und vermengen es mit dem Wasser in einer kleinen, flachen Schüssel. Das ganze müssen Sie gut umrühren! Geben Sie das Mehl, Meersalz, Accent, den Pfeffer, das Zwiebelpulver und das Knoblauch-Pulver hinzu. Die Streifen der Hühnerbrust müssen dünn geklopft werden. Schneiden Sie die Streifen in mundgerechte Stücke und mehlieren Sie anschließend jedes Stück. Jedes Nugget gut mit der Mischung bemehlen! Anschließend kühlen Sie die beschichteten Nuggets mindestens eine Stunde lang in der Tiefkühlung. Nach dem Sie gefroren sind, bemehlen Sie sie nochmal.

Wärmen Sie den Ofen auf etwa 250 Grad (Umluft) oder auf 230 Grad (Heißluft) vor. Frittieren Sie nun die Nuggets für etwa 15 Minuten bis sie goldgelb sind. Danach mit Ihrer Lieblings-Sauce servieren.

McChicken von McDonald's

Menge: 1 Portion

etwas Pflanzenöl
1 Ei (Größe M)
240 Milliliter Wasser
110 Gramm Mehl
2 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Zwiebel(-Pulver)
1-2 Teelöffel Accent (gegebenenfalls vergleichbares..)
1/4 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle
1/8 Teelöffel Knoblauch(-Pulver)
4 Hühnerbrust(-Streifen/Fleisch)
4 Sesam-Brötchen (Hamburger-Brötchen)
gehackter Eissalat

McChicken Sauce:

60 Gramm Mayonnaise
1/6 Teelöffel Knoblauch-Pulver

Die Mayonnaise und das Knoblauch-Pulver zusammen in einer kleinen Schüssel gut mischen und kühl stellen.

Dann schlagen Sie das Ei auf und vermengen es mit dem Wasser in einer kleinen, flachen Schüssel. Das ganze müssen Sie gut umrühren. Geben Sie das Mehl, Salz, Pfeffer, Accent, Zwiebel(-Pulver) und das Knoblauch(-Pulver) in einen Beutel oder eine Dose zum rausschütten (Gewürz-Dose oder so). Klopfen Sie die Hühnerbrust-Streifen schön flach und trimmen sie. Bemehlen Sie nun jede Seite mit der Mehlmischung, das ganze muss gut eindeckt werden. Geben Sie die Streifen nun in den Kühlschrank, die Ei-Mischung auch. Frittieren Sie die Hühner-Streifen für 12 Minuten bis sie knusprig und hellbraun sind. Danach können Sie die Brötchen auf dem Backblech leicht anrösten. Ganz oben auf die "Füllung" kommt dann ein Esslöffel Mayonnaise. Das ganze nochmal kurz in die Mikrowelle.

Sollten Sie keine Sesam-Brötchen haben oder mögen können Sie natürlich auch die Roggen-Brötchen, Vollkorn von Köche-Nord.de backen, die Sie unter dem folgenden Link finden:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9323&p=12942>

Alternativ können Sie auch die Sonntagswecken nehmen, die wir Ihnen in diesem Forum auf Köche-Nord.de präsentieren:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9249&p=12868>

Milch-Shakes von McDonald's (Alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

Zur Information:

Das Rezept für die Milchshakes wurde in den frühen 80er Jahren geändert, um die Kalorien sowie den Fettgehalt zu ändern. Trotzdem zählen Milchshakes immer noch nicht zu Diätprodukten!

Vanille-Shake:

500 Gramm Vanille-Eis
240 Milliliter Vollmilch
55 Gramm Zucker
1 Teelöffel Vanille-Pulver

Schoko-Shake:

500 Gramm Vanille-Eis
240 Milliliter Vollmilch
3 Esslöffel Kakao-Pulver (Schoko-Pulver., et cetera)

Erdbeer-Shake:

500 Gramm Vanille-Eis
240 Milliliter Vollmilch
3 Esslöffel Erdbeeren-Pulver

Shamrock-Shake:

500 Gramm Vanille-Eis
240 Milliliter Vollmilch
8 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe
1/4 Teelöffel Minze-Extrakt

Alle Zutaten zusammengeben und mit einem Mixer mixen. Je schneller und länger, desto besser wird der Milchshake, aber aufpassen, das er nicht zu flüssig wird. Das ganze in einen Becher gießen und ab in den Kühlschrank. Nach 2 1/2 Stunden mit einem Strohhalm genießen.

Angeregt zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von diesem Video vom EhrlichesEssen

<https://youtu.be/era6QNVCIik>

McDonald's Crispy Shrimps - auch perfekt zu einem Fondue

Menge: 1 Portion

200 Gramm Shrimps (Küchenfertig - geschält und ohne Darm)

50 Gramm Mehl, 50 Gramm Maisstärke (oder Speisestärke)

150 Milliliter Wasser, 1 Teelöffel Meersalz

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1/2 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle

1 Liter Speiseöl (zum Frittieren)



Außerdem:

ein paar lange Holzspieße

Geben Sie für den Teig das Maismehl (oder die Speisestärke), das Mehl, sämtliche Gewürze und das Backpulver in eine Schüssel. Danach geben Sie die 150 Milliliter Wasser hinzu und verquirlen die Zutaten mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig. Nun lassen Sie den Teig etwa 10 Minuten quellen.

In der Zwischenzeit erhitzen Sie bitte das Speiseöl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180 Grad Celsius. Um zu testen, ob das Speiseöl die richtige Temperatur erreicht hat, geben Sie bitte ein Holzspieß hinein. Wenn sich am Rand des Spießes kleine Bläschen bilden ist Ihr Speiseöl heiß genug!

Jetzt pieksen Sie bitte die Shrimps jeweils auf einen Holzspieß, tauchen ihn in den Teig / die Panade, lassen den Shrimp kurz abtropfen und geben ihn dann für etwa 90 Sekunden in das heiße Speiseöl zum frittieren. Selbstverständlich können Sie auch mehrere Shrimps auf einmal frittieren. Wenn die Shrimps goldgelb gebacken sind, nehmen Sie sie bitte aus dem Fett und legen sie zum abkühlen auf einen Teller.

Als Beilage zu den Crispy Shrimps empfehlen wir von Köche-Nord.de zum Beispiel etwas Sambal Oelek (vorsichtig, scharf!) oder auch unsere diversen Saucen die Sie unter den folgenden Links finden:

Knoblauchsauce mit Mandeln

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=39&t=38971&p=42645>

Sauce Aioli (Provenzalische Knoblauchsauce)

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=39&t=38500&p=42174>

Knoblauchsauce

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=49&t=25810&p=29471>

Halloumi Chicken Burger - unser bestes Rezept

Menge: 1 Portionen

150 Gramm (etwa) Hähnchen Minutensteaks (pro Burger eins)

1 Burger-Brötchen

3 Blatt (etwa) Lollo Bianco Salat

1 Scheibe Halloumi

1 Tomate

1 Zwiebel

etwas Mayonnaise

etwas scharfe Sauce nach Wahl (wir mögen Sriracha)

100 Gramm Pankomehl (zum Panieren)

3 Eier

100 Gramm normales Mehl (405er)

etwas Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprika

etwas Speiseöl (zum Braten)

Hinweiß:

Weil wir (und Marco von eErlichesEssen) der Meinung sind, dass Hähnchen, Zwiebeln, Tomaten und Käse nicht zu der süßen Barbecue-Sauce passen, haben wir die Sauce weg gelassen und das Rezept nach unserer Art aufgebessert. Sollten Sie das anders sehen, können Sie natürlich die Barbecue Sauce mit zu dem Halloumi Chicken Burger verwenden.

Ziehen Sie als erstes die Zwiebeln ab und schneiden Sie sie dann in Scheiben. Danach waschen Sie die Tomaten, schneiden den Stängelansatz heraus und schneiden die Tomaten dann auch in Scheiben. Nun nehmen Sie den Halloumi Käse aus der Verpackung und schneiden einfach ein mundgerechtes Stück runter. Anschließend verquirlen Sie das Ei und würzen es mit etwas Paprika, Pfeffer und Salz. Dann wenden Sie das Hähnchen Minutensteak erst in dem Mehl, geben es danach in das Eigelb und panieren das Steak danach in dem Pankomehl.

Dann rösten Sie die Burger-Brötchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 30 Sekunden braun (alternativ können Sie sie auch in dem Toaster tosten).

Jetzt erhitzen Sie das Speiseöl in der Pfanne und geben den Käse (von sich weg) bei großer Hitze hinein. Der Halloumi Käse wird nun etwa 45-50 Sekunden (auf großer Hitze) angebraten, dann gewendet und von der anderen Seite ebenfalls 45-50 Sekunden gebraten.

Fortsetzung:

Halloumi Chicken Burger - unser bestes Rezept

In der gleichen Pfanne braten Sie danach das Hähnchen bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten (je nach Dicke des Steaks) goldbraun an. Anschließend wenden Sie das Steak und nehmen es nach etwa 7-8 Minuten aus der Pfanne.

Nun verteilen Sie auf der untere Hälfte der Brötchen etwa 1 Esslöffel Ketchup (oder halt die Barbecue-Sauce von der wir abraten, weil es uns nicht schmeckt), geben den Burger darauf und dann den Halloumi auf den Burger. Danach kommen die Zwiebelscheiben, anschließend die geschnittenen Tomaten und den gewaschenen Salat darauf.

Die obere Brötchenhälfte mit etwas Mayonnaise und mit etwas scharfer Sauce einreiben (mittels eines Esslöffels). Dann geben Sie die obere Brötchenhälfte auf den Burger und richten ihn auf einem Teller an.

Angeregt wurden wir zu diesem Rezept von Marco von EhrlichesEssen. Sein Video haben wir (mit Erlaubnis) hier verlinkt:

<https://youtu.be/WngVWUeav8E>



Whopper von Burger King - für 1,50 Euro Fast Food zu Hause

Menge: 1 Portion

10 Gramm Eisbergsalat
10 Gramm Gewürzgurken
20 Gramm Zwiebeln (in Ringe)
30 Gramm Tomaten
10 Gramm Mayonnaise
10 Gramm Ketchup
100 Gramm Rinderhackfleisch
100 Gramm Sesambrotchen
1 Pries Salz und Pfeffer
Öl zum Braten



Beim Einkauf werden Sie ungefähr auf 10 Euro kommen. Wenn Sie alles runter rechnen kommen Sie auf ungefähr 1,50 Euro pro Person (haben aber natürlich noch viele Zutaten übrig und können noch 2-3 weitere Portionen machen).

Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe, den Salat in mundgerechte Stücke und die Tomate sowie die Gewürzgurke in Scheiben. Anschließend formen Sie aus dem Hackfleisch ein Burgerpatty.

Nun braten Sie das Hackfleisch in heißem Öl, in einer Pfanne, von beiden Seiten. Das dauert etwa 2-3 Minuten pro Seite. Nach dem wenden würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer.

Rösten Sie jetzt noch das halbierte Burgerbrötchen von beiden Seiten in der noch heißen Pfanne etwa 15-20 Sekunden an (nicht auswaschen!). Dann legen Sie das Burgerpatty auf die untere Hälfte des Brötchen und bestreichen es mit einem Esslöffel Ketchup (10 Gramm). Legen Sie nun die Gurkenscheiben, die Zwiebelringe, die Tomatenscheiben und den Salat (in mundgerechten Stücke) auf das Fleisch.

Den angerösteten Deckel des Burgers bestreichen Sie mit einem Esslöffel Mayonnaise (10 Gramm) und geben ihn oben drauf.

Für den Double Whopper nehmen Sie einfach die doppelte Menge Hackfleisch und braten zwei Burgerpatties, die Sie dann auf das Brötchen legen.

Köche-Nord.de dankt Marco von "EhrlichesEssen"

<https://youtu.be/1H7erc4xDY4>

Hot double Beef von Burger King

Menge: 1 Portion

260 Gramm Rinderhack

Burgerbrötchen

2 Cheddarkäse

2 Scheiben Tomaten

Jalapenos

Lollo Bianco

4 Teelöffel Mayo

2 Teelöffel scharfe Sauce
(Chillisaucе oder Sambal oelek
zum Beispiel)

Burgergewürz

Salz & Pfeffer



Das Hackfleisch zu zwei Burgerpatties formen. Nun geben Sie Mayonnaise und scharfe Sauce in eine Schüssel (je nachdem wie scharf sie den Burger haben wollen) und verrühren die Sauce mit einem Löffel.

Anschließend braten Sie die beiden Burgerpatties in einer Pfanne (mit heißem Öl) von beiden Seiten für etwa 2-3 Minuten an (E-Herd: Stufe 4 von 6). Nach dem wenden würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer und geben nach (insgesamt) 5 Minuten noch einmal je eine Scheibe Cheddarkäse auf die Burger.

Nach dem Braten können Sie die Hitze der Pfanne noch zum anrösten der halbierten Brötchen nutzen (das dauert etwa 20-25 Sekunden).

Auf die untere Hälfte der Brötchen geben Sie nun einen Teelöffel Chillimayonnaise, danach das erste und das zweite Fleisch (mit Käse überbacken) und die geschnittenen Jalapenos. Jetzt kommen noch zwei Tomatenscheiben und ein bisschen Lollo Bianco Salat oben drauf. Das obere Brötchen bestreichen Sie ebenfalls mit einem Teelöffel Sauce und geben es anschließend auf den Burger.

Angeregt wurden wir zu diesem Rezept durch das folgende Video von "EhrlichesEssen":

<https://youtu.be/sFt3kaTkcJc>

Big Nacho King Burger

Menge: 1 Portion

2 x 130 Gramm Rinder-Hackfleisch
1 Burgerbrötchen
1/2 Kopf Eisbergsalat
2 Scheiben Cheddarkäse
50-60 Gramm Nacho-Chips
50 Gramm Jalapenos
1 rote Zwiebel
1 Tomaten
je 1 Prise Salz und Pfeffer



Mayonnaise, Ketchup, Senf
Burger-Sauce

Für die Burger-Sauce nehmen wir 60 % Mayonnaise, 30 % Ketchup und 10 % Senf

Das Hackfleisch würzen Sie mit Salz und Pfeffer, und formen es zu 125 Gramm schweren Burgerpatties (flache Frikadellen). Dann braten sie diese bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit heißem Öl. Die Patties sollern ungefähr 3 Minuten (von beiden Seiten) in der Pfanne angebraten werden.

Nach dem drehen legen Sie auf jedes Fleisch eine Scheibe Cheddarkäse. Nach ungefähr 6 Minuten nehmen Sie die Patties raus und stellen sie (zum Beispiel im Backofen bei 100 Grad) warm.

In der gleichen Pfanne (um den Geschmack zu nutzen) rösten Sie die halbierten Burgerbrötchen an. Das machen sie etwa 20-30 Sekunden (bis die Brötchen schön braun sind).

Nun geht es an das Anrichten:

Die Unterseite des Burgers legen sie natürlich nach unten. Nun verteilen Sie dort drauf ein Esslöffel Burger-Sauce, legen 4-5 Scheiben (zerrupften) Eisbergsalat drauf und geben das Fleisch (welches den Käse oben drauf hat) auf den Salat. Nach dem ersten Pattie legen Sie das zweite Fleisch auf das andere. Anschließend geben Sie die Zwiebelringe, 3-4 Tomatenscheiben und die Nacho-Chips hinzu.

Zum Schluss kommen die Jalapenos über die Chips, dann reiben Sie die obere Hälfte des Burgerbrötchen ebenfalls mit einem Esslöffel Burger-Sauce ein und geben es auf den Burger.

Angeregt wurde Köche-Nord.de zu diesem Rezept von Marco von "EhrlichenEssen.de". Sein Video und das Bild dürfen wir einbinden und so verlinken wir dieses Rezept auch nochmal

<https://www.youtube.com/embed/GWfdAuaFE4A>

Big King Burger Selbstgemacht

Menge: 1 Portion

Für die Sauce

1 El Senf

1 El Essig

6 El Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zucker

100g Mayonnaise

2 eingelegte Gurken (Gewürzgurken)

200g Rinderhack

2 Scheiben Käse

1 Zwiebel

1/4 Eisbergsalat

Für die Big King Sauce benötigen Sie French-Dressing. Dazu geben Sie den Senf, Essig, Öl in eine Schüssel und vermengen es mit einem Schneesen. Wenn sich das gut verbunden hat geben Sie noch ein bisschen Öl hinzu (so das sie insgesamt 6 Esslöffel haben), würzen die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker und verrühren es nochmals, dann ist das French-Dressing fertig.

Die Gewürzgurken schneiden Sie klein und die Mayonnaise mischen Sie mit 3 Tl von Ihrem French-Dressing. Anschließend kommen die Gurken hinzu und das ganze schmecken wir mit Zucker ab und vermischen alles (in einer Schüssel). Die Sauce reicht für ca. 2 selbst gemachte Big Kings.

Mischen Sie das Hackfleisch mit gewürfelten Zwiebeln, Salz und Pfeffer und braten sie die Frikadellen in einer heißen Pfanne mit Öl an (Stufe 4 von 6). Wenn die Frikadellen braun sind belegen Sie die noch in der Pfanne mit Käse Ihrer Wahl.

Fortsetzung:

Big King Burger Selbstgemacht

Die Burger:

Für die Brötchen, die sie während des Bratens halbiert in den Ofen zum aufwermen geben sollten, hat Köche-Nord.de im Forum verschiedene Vorschläge. Einige finden Sie unter den folgenden Links:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9827&p=13446>

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9484&p=13103>

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9795&p=13414>

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9178&p=12797>

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=27&t=9823&p=13442>

Bestreichen sie die untere Hälfte der Brötchen mit der Sauce die wir schon hergestellt haben. Geben Sie zwei der Frikadellen übereinander auf das Brot mit Sauce, garnieren sie das ganze mit geschnittenen Zwiebeln und Gewürzgurken. Geben sie nun noch den Salat auf das Gericht, bestreichen sie auch die zweite Hälfte des Burgers mit der Sauce und legen sie diese dann zum Schluss oben drauf.

Chili Cheese Fries wie bei Burger King

Menge: 1 Portion

250 Gramm Pommes

400 Milliliter Sahne

300 Gramm geriebenen Cheddar Käse

Chilis oder Jalapenos nach Belieben

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer oder eine scharfe Gewürzmischung

Schneiden Sie die Chillies klein, entfernen Sie gegebenenfalls die Kerne mit einem Esslöffel und waschen Sie die Chillies dann. Alternativ können Sie auch fertige Jalapeno-Ringe kaufen und diese verwenden. Danach erhitzen Sie die Sahne in einem Topf etwa 4-5 Minuten, geben dann den Käse hinein und lösen den Käse unter ständigem rühren in der Sahne auf. Anschließend geben Sie die klein geschnittenen Chillies in die Sauce und kochen alles noch einmal auf. Nun wird die Sauce noch mit Pfeffer, Salz, dem Cayennepfeffer oder einer Gewürzmischung nach eigenem Geschmack gewürzt.

Zum Schluss frittieren Sie die Pommes frites und geben die Sauce dann über das Gericht.

Angeregt zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de von Marcus von "EhrlichesEssen". Das Video können Sie unter dem folgendem Link sehen:

https://youtu.be/_8xRhiE5Ap8



Onion Rings Burger King Style

Menge: 1 Portion

1 große Gemüsezwiebel

Speiseöl

Sauce:

85 g Mayonnaise

2 TL Ketchup

2 TI Sahne-Meerrettich

1 Spritzer Zitrone

1/2 TL Cayennepfeffer

1/2 TL Zucker

Für den Backteig

60g Mehl

25g Speisestärke

200 ml Wasser

1 TI Cayenne Pfeffer

1 TI Knoblauchpulver

Salz

100g Paniermehl

Die Zutaten des Backteig gut mischen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Damit der Teig Quellen/ziehen kann stellen wir ihn 10 Minuten zur Seite.

Die Zwiebel schälen Sie und schneiden sie dann in 7 mm dicke Scheiben.

Unsere Zutaten von der Sauce vermengen wir mit einem Schneebesen in einer Schüssel.

Fortsetzung:

Zum Fritieren:

Erhitzen Sie das Öl in einem Topf (Stufe 4 von 6).

Geben sie das Paniermehl in eine Schüssel. Die Zwiebel wenden Sie erst in dem Backteig und anschließend in dem Paniermehl. Anschließend werden die panierten Zwiebeln im Topf ca. 2 Minuten frittiert bis sie goldgelb sind. Zwischendurch sollten die Zwiebeln einmal gedreht werden. Umso länger und dunkler die Zwiebeln frittiert werden desto mehr Biss haben sie. Wenn Sie also eher weiche Zwiebeln mögen, sollten Sie die Zwiebeln kürzer fritieren.

Zu den Zwiebelringen reichen wir die hergestellte Sauce als Dip.

Als Anleitung diente Köche-Nord.de das Tutoriel von "EhrlichesEssen" bei Youtube:

<https://youtu.be/OxD90Z2Xd4Q>



Chili Cheese Nuggets Burger King Style

20 Käsescheiben (z.B. Scheiblettenkäse)
3 Jalapeño (Paprika)
Klarsichtfolie und eine Plastikbox

200g Paniermehl
200g Mehl
3-4 Eier
Paprika, Chilipulver
Salz & Pfeffer

Schneiden Sie den Scheiblettenkäse in kleine Würfel (damit er später schneller schmilzt) und geben Sie den Käse in eine Schüssel. Anschließend setzen Sie ein Topf mit Wasser auf.

Schneiden Sie das obere Ende der Jalapeño ab, halbieren Sie diese und holen sie das Kerngehäuse raus. Anschließend die Jalapeño waschen und schneiden sie die erst in Streifen und dann in Würfel (1x1 cm).

Wenn das Wasser kocht stellen sie die Schale mit dem Käse (sollte ungefähr zum Topf passen) oben drauf. Haben Sie zuviel Wasser genommen läuft Ihnen der Topf beim schmelzen des Käses über. Der Käse soll "im Wasserbad" geschmolzen werden - also die Schüssel auf den Topf stellen und erhitzen. Das Wasserbad nimmt man übrigens damit Ihnen der Käse nicht anbrennt (sichere Variante).

Legen sie die Plastikbox mit der Klarsichtfolie aus und geben sie den flüssigen Käse hinein. Anschließend (oder auch vorher in der Schale) geben sie die Jalapeño hinein und rühren das ganze gut um. Als Alternative zu den Jalapeño können Sie übrigens auch Speckwürfel nehmen, die wir aber (wegen den Röststoffen) vorher in einer Pfanne anbraten würden.

Decken Sie die Plastikbox mit Folie ab und stellen sie diese für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Wenn Sie die Plastikbox mit Klarsichtfolie ausgelegt haben bekommen Sie den harten Schmelzkäseblock nach 2-3 Stunden ganz einfach aus der Box raus. Dieser wird nun in kleine, mundgerechte Würfel geschnitten.

Fortsetzung:

Anschließend erhitzen sie die Friteuse oder einen Topf mit Öl (Vorsicht, nicht verbrennen) und bauen eine Panierstation af. Die Panierstation sieht so aus, dass sie die Eier in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer sowie Chilipulver würzen. Das Mehl und das Paniermehl kommt auch in zwei sepperate Schüsseln. Nun wird der Käse erst mehliert, dann in Ei gewendet und anschließend im Paniermehl gewendet. Damit sie eine schöne dicke Panade haben sollten sie den Käse nach dem mehlieren (den in Mehl gewälzten Käsen) zwei bis drei mal in Ei und anschließend jedes mal in Paniermehl welzen. Statt Paniermehl können Sie auch Semmelbrösel von ihren Lieblingsbrötchen vom Bäcker holen.

Frittieren Sie die panierten Nuggets ca. 30 Sekunden in heißem Fett (entweder in der Friteuse oder im Topf).

Sollten Sie Anschauungsmaterial benötigen empfiehlt Ihnen Köche-Nord.de das folgende Youtube-Video <https://youtu.be/JCtsyA2r04c>



X-Tra long Chili Cheese Burger

Menge: 1 Portion

1 Burgerbrödchen (siehe Rezept)
150 Gramm Hackfleisch
(Rinder- und Schweinemett)
1 große Zwiebel
2 Käsescheiben
(zum Beispiel Scheibletten-Käse)
1 Jalapeño (Paprika)
Salz und Pfeffer
Speiseöl

Soße:

500 Milliliter Dosenmilch
200 Gramm geriebenen Käse
(zum Beispiel Gouda)
Chilli, Tabasco und Cucuma



Die Käsesoße

Geben Sie die Dosenmilch in einen Topf und erhitzen Sie sie langsam (Stufe 4 von 6 bei einem Elektroherd). Geben sie den geriebenen Käse in die Milch und kochen sie das ganze unter ständigem Rühren auf bis der Käse sich aufgelöst hat. Wenn es eine gute Bindung ergeben hat sollten Sie den Herd etwas runterstellen damit die Soße nicht anbrennt (Stufe 2-3).

Um der Soße eine schöne gelbe Farbe zu geben, geben Sie den geschmacksneutralen Cucuma hinzu. Anschließend die Tabasco Sauce und den Chilli (beides nach Belieben) zum würzen hinzu geben und alles gut umrühren.

Der Burger:

Schneiden sie die Zwiebel in kleine Würfel (1x1 cm), geben sie das Hackfleisch und die Zwiebeln in eine Schüssel und würzen sie das ganze mit Salz und Pfeffer. Alles vermengen und daraus zwei Burger-Frikadellen formen (70g). Anschließend erhitzen sie Öl in einer Pfanne und geben die Frikadellen IN DIE HEISSE PFANNE (damit sich das Fleisch nicht so mit Fett vollsaugt).

Fortsetzung:

X-Tra long Chili Cheese Burger

Für die Brötchen, die sie während des Bratens halbiert in den Ofen zum aufwärmen geben sollten, hat Köche-Nord.de im Forum verschiedene Vorschläge. Einige finden Sie unter den folgenden Links:

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9827&p=13446>

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9484&p=13103>

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9827&p=13446>

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9795&p=13414>

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9178&p=12797>

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/Kochrezepte-kochforum/viewtopic.php?f=27&t=9823&p=13442>

Die aufbackenen und halbierten Burger-Brötchen ihrer Wahl auf ein Küchenbrett legen. Schneiden sie die Jalapeño (Paprika) in kleine Scheiben. Bestreichen sie die untere Hälfte des Burger-Brötchens mit Ihrer Cheese-Sauce und legen sie die zwei Burger oben drauf. Nun belegen sie die Frikadellen/Burger mit dem Käse (Scheiblettenkäse oder Käse Ihrer Wahl) und legen noch die Jalapeño (Paprika) oben drauf. Zum Schluß geben Sie noch etwas Sauce auf den Burger und bedecken es mit der Oberseite des Brötchens.

Zu diesem Rezept hat uns das folgende Video von "EhrlichesEssen" angeregt:

<https://youtu.be/mMCWaPbGe4w>

Chicken Wings "Crazy Chili" wie bei Burger King

Für die Marinade

100 ml Tomatenketchup
50 ml Waldhonig
1 EL Sojasoße dunkel
2 EL Chilisoße (Sambal Oelek)
2 EL Sonnenblumenöl
1 Stk. Knoblauchzehe
2 TL Whisky Jonny Walker Red Label

Der Rest

1 kg Hähnchenflügel
Salz, Pfeffer

kJ (kcal) 937 (224)
Eiweiß 13,6 g
Kohlenhydrate 6,0 g
Fett 16,7 g

Marinade

Für die Marinade müssen Sie etwas Ketchup mit Honig, Zitronensaft, Sojasauce, Sambal oelek und Öl mischen. Knoblauchzehe schälen, mit Salz schneiden und zerreiben und hinzufügen. Alles vermengen.

Die Wings

Die Hähnchenflügel säubern, trocknen und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2/3 der Marinade bedecken und in einen Gefrierbeutel geben. Das ganze dann mindestens 6 Std. im Gefrierfach durchziehen lassen.

Die Hähnchenflügel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Backrost des Backofens mit untergeschobener Fettpfanne 35 Min. garen bis sie goldgelb sind. Ab und zu wenden und öfter mit der restlichen Marinade bestreichen.

Unser Tipp:

Im Sommer können Sie die Hähnchen auch auf dem Grill garen.

Croissantwich - ein Frühstücksburger wie bei Burger King (aus den USA/Kanada)

Menge: 1 Portion

1 Croissant (frisch vom Bäcker)
150 Gramm Mett (oder Rinder-Hackfleisch)
2 Scheiben Butterkäse
3 Eier (Größe M)
ein Schuß Milch oder Sahne
etwas Speiseöl
etwas Meersalz
etwas Pfeffer und TURBO TASTE Gewürz
etwas Kräuter nach Wahl (zum Beispiel Petersilie, Schnittlauchröllchen oder Tiefkühl 8 Kräuter Mischung)

Außerdem:

1 Zwiebel (eventuell, wenn ja bitte in Würfeln)
1 Esslöffel Ketchup (eventuell)

Schneiden Sie das Croissant einmal auf und formen Sie dann aus dem Mett Burger Patties. Die Patties würzen Sie dabei bitte mit Pfeffer und Meersalz (eventuell können Sie auch Zwiebelwürfel untermischen, macht Burger King leider nicht). Die Patties sollten nach Möglichkeit je 75-80 Gramm wiegen.

Dann geben Sie die drei getrennten Eier (Burger King und McDonald's verwenden Voll-Ei), ein Schuss Milch oder Sahne (nach Geschmack), etwas Meersalz und Pfeffer sowie die Kräuter in einen Rührbecher oder eine Schüssel. Nun verquirlen Sie die Eier und erhitzen nebenbei eine Pfanne (ohne Speiseöl) auf einer Kochstelle. Die verquirlten Eier gießen Sie danach in die heiße Pfanne, warten ein Augenblick bis die Eier einen Rand gebildet haben, schieben dann mit einem Pfannenwender oder einem Kochlöffel den Rand von der Seite nach innen und rühren das Rührei gut um. Die Festigkeit des Rühreis ist Geschmackssache, die einen mögen ihr Rührei noch ein wenig flüssig, die anderen schön kross durchgebraten. Anschließend nehmen Sie das Rührei bitte aus der Pfanne und stellen es warm.



Fortsetzung:

Dann erhitzen Sie etwas Speiseöl in einer weiteren Pfanne und braten die Burger Patties von beiden Seiten durch. Nach dem wenden geben Sie bitte noch die Käsescheiben auf das Fleisch und lassen sie ein bisschen schmelzen.

Jetzt klappen Sie das halbierte Croissant auf, geben das Rührei auf die untere Hälfte (Burger King nimmt keine weitere Sauce, nach eigenem Geschmack können Sie die untere Hälfte des Croissant aber gerne noch mit einem Esslöffel Ketchup einreiben) und legen dann das Fleisch auf das Rührei. Zum Schluss legen Sie bitte die obere Hälfte des Croissant als Deckel darauf.

Zu diesem Rezept wurde Köche-Nord.de übrigens durch das Video von "EhrlichesEssen" angeregt. Das Video finden Sie unter dem folgendem Link: <https://youtu.be/IZPiil6QAS8>

Pommes von Burger King

Menge: 1 Portion

1 Kilogramm Kartoffeln
3 Teelöffel Essig
etwas Salz
Fett zum Frittieren

VORBEREITUNG:

Die Kartoffeln mit einem Messer oder Pommes-Schneider in Stäbchen schneiden. Die geschnittenen Pommes in eine Schale mit Wasser legen (damit sie nicht braun werden).

ZUBEREITUNG:

Pommes in einem Topf mit 4 Liter Wasser, Salz und dem Essig 10 min kochen lassen. Anschließend die Pommes 20 min abkühlen und trocknen lassen. Währenddessen die Fritteuse auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Pommes 1-1, 5 Minuten vorfrittieren. Danach die Pommes auf einem Backpapier 30 min abkühlen lassen. Pommes 4-5 Minuten fertigfrittieren (bis sie oben schwimmen).

*Durch die Temperatur der Pommes verringert sich die des Fettes so stark, das Acrylamid nicht entstehen kann.

Chicken Nuggets wie bei Burger King

Menge: 1 Portion

600 Gramm Hähnchenbrustfilet
300 Milliliter Wasser lauwarm
250 Gramm Mehl
1 Ei (Größe M)
1 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Stärke
1 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Paprikapulver
Speiseöl zum Frittieren

VORBEREITUNG:

Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke zuschneiden und den Teig in einer Schüssel zubereiten. Danach 15 Minuten quellen lassen und den Ofen auf 70 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vorheizen. Das Filet in den Teig eintauchen und das Fett im Topf auf Stufe 4 von 6 erhitzen.

ZUBEREITUNG:

Wenn man einen Holzstab in den Topf hält und sich Blasen bilden, ist das Fett heiß genug und man kann das Filet im Topf etwa 12 min frittieren. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 70 Grad Celsius noch 5 Minuten durchziehen lassen.

Hamburger wie bei Burger King

400 Gramm Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)
etwas Meersalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Spritzer Worcestersoße
4 Stück Hamburger Brötchen
4 Blatt Eisbergsalat
1 Gramm Zwiebel gehackt
4 Teelöffel Senf
4 Esslöffel Tomatenketchup
4 Esslöffel Sandwichsauce
1 Esslöffel Schweineschmalz

Das Hackfleisch pfeffern, salzen, mit dem Ei vermengen, das (weiche) Schweineschmalz zugeben und mit einem Spritzer Worcestersauce würzen. Alles gut vermengen. Aus dem Hackfleisch vier Kugeln formen. Die werden zwischen Frischhaltefolie gelegt und sehr dünn (0,8 cm) gedrückt (eine Bratpfanne leistet da gute Dienste!). Danach kommt das Hackfleisch etwa 2 Stunden ins Tiefkühlfach.

Die Eisbergsalatblätter waschen, nicht abschleudern und wie Endivien schneiden. Die Brötchen teilen.

Eine schwere Pfanne gut erhitzen, das Hackfleisch ohne Fett einlegen und unter ständigem Wenden auf beiden Seiten gut bräunen. Daneben die Brötchenhälften in der Pfanne leicht toasten.

Auf eine Brötchenhälfte einen Teelöffel Senf streichen, auf die andere Seite einen Esslöffel Ketchup drauf geben und in die Mitte das Hackfleisch. Dann etwas Salat, die gehackte Zwiebel und, wenn man mag, noch eine Scheibe Essiggurke oder Tomate. Dann einen Esslöffel Sandwichsauce, die zweite Brötchenhälfte drauf auflegen und sofort servieren.

Chili-Cheese-Soße wie bei Burger King

Menge: 1 Portion

| | |
|-----------------------|--|
| 1 Paket | Schmelzkäse (Gouda) |
| nach eigenem Belieben | Chili (Jalapenos), eingelegt, im Glas |
| nach eigenem Belieben | Meersalz |
| etwas | Sahne |
| eventuell | Parmesan oder ähnliches, je nach Geschmack |

Zuerst werden die Jalapenos in kleine mundgerechte Stücke geschnitten. Ihre Menge ist je nach Geschmack verschieden. Die Jalapenostücke werden danach mit dem Gouda-Käse in einen Topf gegeben und unter rühren erhitzt. Sie sollten nicht kochen! Nach Geschmack einfach mit Salz abschmecken und nach Bedarf etwas Sahne hinzufügen, wenn die Soße zu dick wird.

Sobald die Soße abkühlt, wird sie zähflüssig, also am besten warm stellen oder erneut erwärmen, bevor Sie sie auf den Burger geben!

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf Köche-Nord.de vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen. Beiträge sind jederzeit willkommen, wir haben schon ca. 36.000 Kochrezepte in unserem Forum Online.

Außerdem bieten wir mehrere kostenlose Kochbücher www.köche-nord.de/kochbuecher.html einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter an. Dazu empfehlen wir Ihnen außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version zum Download) und unser Magazin, das Sie sich jedes Quartal ebenfalls kostenlos downloaden können.

Rezepte aus Hamburg

Spezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern

Gerichte aus Niedersachsen

Schleswig-Holstein-Kochrezepte

Typische Spezialitäten aus der Bremer Küche

Aufstrich

Beilagen

Chinesische Rezepte

Desserts und Nachspeisen

Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe

Exotisches

Flammkuchen

Fischgerichte

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Alkoholfreie Getränke

Alkoholische Getränke

Gewürze

Grundlagen, Informationen

Italienische Küche (Pizza und mehr)

Kartoffel-, Gemüsegerichte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käsegerichte

Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln

Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover) (Angeregt von Gasthaus Stucke in Wedemark/Mellendorf)

Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)

Menüs

Reisgerichte

Pasteten, Terrinen

Salate

Saucen, Marinaden

Sonstiges

Spanische Rezepte

Vegetarisches

Vegane Rezepte - tierprodukt freie Rezepte

Vorspeisen, Suppen

Vollwertküche

Müslis

Die geheimen von Rezepte Mc Donalds

Die geheimen BURGER KING REZEPTE

Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)

Kochen mit Hartz IV

Essbare Wildpflanzen

Chia Samen



www.köche-nord.de

 /Koch.Mellendorf

68