



BURGER
Liebe





POSH'S BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Brioche-Buns

2 Rindfleisch-Patties à 130-150 g

Salz, schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Raclettekäse

6-8 braune Champignons,

in dicken Scheiben

1 große helle Zwiebel, in feine Ringe

1 kleine Handvoll glatte Petersilie, grob gehackt

Burger Liebe Trüffel

1 EL Butter + 1 TL Öl

½ TL rosa Pfefferbeeren, grob zerdrückt

Zubereitung

Zwiebeln in Butter oder Öl 8-10 Minuten goldbraun schmoren, leicht salzen und beiseitestellen.

Champignons in derselben Pfanne 2-3 Minuten je Seite kräftig anrösten, salzen und warm halten.

Patties würzen, in heißer Pfanne 2-3 Minuten je Seite braten, Raclette darauf schmelzen lassen.

Buns halbieren und auf der Schnittfläche goldbraun rösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Trüffel bestreichen, Lollo Bionda darauflegen.

Sautierte Zwiebeln und Petersilie darauf geben, dann das Patty mit Raclette platzieren.

Gebratene Champignons darüber verteilen.

Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Trüffel bestreichen, mit rosa Pfefferbeeren bestreuen und den Burger schließen.

Edel & intensiv –

der Gourmet-Burger für alle Sinne.

📍 burgerliebe.de
f **Burger Liebe**
🎵 [burger_liebe](https://www.burger-liebe.com)
www.burger-liebe.com

DER KULTIVIERTE





ROYAL BREAKFAST



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für die Pancakes:

120 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Zucker

1 Ei

150 ml Milch

1 EL Butter (geschmolzen)

Öl oder Butter zum Ausbacken

Für das Topping:

2 Handvoll frischer Babyspinat

4-6 Scheiben Bacon

2 Spiegeleier

Burger Liebe Trüffel

Frisch geriebener Parmesan (nach Belieben)

Zubereitung

Pancake-Teig aus Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Ei, Milch und geschmolzener Butter rühren. In leicht gefetteter Pfanne 4 kleine Pancakes ausbacken (2-3 Min. je Seite), warmhalten. Bacon knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen. Zwei Spiegeleier in Öl/Butter braten, Eigelb gern weich lassen.

Anrichten (je Portion)

Pancake mit Burger Liebe Trüffel bestreichen, Babyspinat darauf. Zweiter Pancake: wieder Burger Liebe Trüffel Sauce, Spinat und knuspriger Bacon. Oben Spiegelei platzieren, großzügig Parmesan reiben, optional frisch gemahlenen Pfeffer.

Fluffy & fancy – Frühstück zum Verlieben.

📍 burgerliebe.de
📱 Burger Liebe
🎧 burger_liebe
www.burger-liebe.com

DER KULTIVIERTE





TUNA TEMPTATION



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 weiche Burger-Buns

**1 Dose Thunfisch (in eigenem Saft,
ca. 150 g Abtropfgewicht)**

Burger Liebe Beste Mayo

½ Paprika, in Würfel geschnitten

1 EL frische Petersilie, gehackt

**2 Scheiben Käse (z. B. Cheddar oder Gouda,
gut schmelzend)**

2 Blätter Romana-Salat

4 Scheiben Tomate

ein paar dünne Ringe roter Zwiebel

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen, mit Burger Liebe Beste Mayo, Paprikawürfeln und Petersilie vermengen.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Burgerbrötchen halbieren und kurz anrösten.

Thunfischsalat auf die Unterseiten geben, je eine Scheibe Käse darauflegen und im Ofen (Grill) oder abgedeckt in der Pfanne erhitzen, bis der Käse schmilzt.

Burger bauen

Mit Salatblatt, Tomatenscheiben und Zwiebelringen belegen, Deckel aufsetzen.

Cremig & herzhaft –

der schnelle Fisch-Burger für jeden Tag

📍 burgerliebe.de
f Burger Liebe
📺 burger_liebe
www.burger-liebe.com

DAS SHOWGIRL



PEACE BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für die Burger:

2 rustikale Burgerbuns

2 große Scheiben Blumenkohl

(ca. 1,5 cm dick, aus der Mitte geschnitten)

2 Blätter Kopfsalat

1 kleine Möhre, in feine Streifen geschnitten

**1 kleine Rote Bete, in feine Streifen
geschnitten**

1 Handvoll frische Kresse

Burger Liebe Beste Mayo

Für die Marinade:

2 EL Öl (Olive, Raps oder Sonnenblume)

Saft & Abrieb von ½ Zitrone

**1 TL Rosmarin (frisch gehackt oder
getrocknet)**

1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)

Salz & schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Blumenkohlsteaks mit einer Marinade aus Öl, Zitronensaft & -abrieb, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer einreiben. Mindestens 10-15 Minuten ziehen lassen.

In heißer Grillpfanne oder auf dem Grill 5-6 Minuten je Seite anbraten, bis sie schön gebräunt sind, aber noch Biss haben. Alternativ im Ofen bei 200 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen, zwischendurch wenden.

Brötchen halbieren und die Schnittflächen leicht rösten.

Burger bauen

Untere Brötchenhälfte mit Burger Liebe Beste Mayo bestreichen, Salatblatt und feines Gemüsestroh (Möhre & Rote Bete) darauflegen. Das warme Blumenkohlsteak auflegen, mit frischer Kresse bestreuen. Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Beste Mayo bestreichen und den Burger schließen.

**Frisch & kreativ – der Veggie-Burger,
der selbst Fleischfans überzeugt.**





DOUBLE SMASH



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Burger-Buns

4 Patties à ca. 80 g Rinderhack

4 Scheiben Cheddar

1 große rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

4 EL Gurkenrelish

Burger Liebe Klassik

2 EL Butter oder Öl zum Braten

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Rote Zwiebelringe in Butter oder Öl 5-6 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind, beiseitestellen. Pfanne oder Grillplatte stark erhitzen, Patties einzeln hineingeben und kräftig flachdrücken („smashen“). Mit Salz & Pfeffer würzen, nach 1-2 Minuten wenden, Cheddar auflegen und schmelzen lassen. Burger-Buns halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun rösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Klassik bestreichen. Erstes Patty mit Cheddar auflegen, 1-2 EL Gurkenrelish darübergeben. Zweites Patty mit Cheddar, gebratene Zwiebelringe und restliches Relish darauf.

Saftig & cheesy = Doppelt lecker.

📍 burgerliebe.de
📱 Burger Liebe
🎵 [burger_liebe](https://www.burger-liebe.com)
www.burger-liebe.com

DAS GRUNDGESETZ





DER DIPLOMAT



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Laugen-Buns

2 Rindfleischpatties (je ca. 150 g)

4 kleine Rösti

4 Scheiben Bacon

½ Zwiebel, in Ringe geschnitten

**2 Blätter grüner Salat (z. B. Frisée
oder Lollo Bionda)**

2 EL getrocknete Cranberries

Burger Liebe Klassik

Optional für selbstgemachte Rösti:

2 mittelgroße Kartoffeln (gerieben)

Salz, Pfeffer, Muskat

1 TL Speisestärke

Öl zum Braten

Zubereitung

Geriebene Kartoffeln ausdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Speisestärke vermengen. Kleine flache Puffer formen und in Öl 3-4 Minuten je Seite goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bacon in der Pfanne knusprig braten und beiseitestellen. Rindfleischpatties beidseitig in heißer Pfanne anbraten. Burger-Buns halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun anrösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Klassik bestreichen, Patty auflegen. Darauf die beiden Rösti stapeln, dann Salat, Bacon, Zwiebelringe und Cranberries.

Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Klassik bestreichen und den Burger schließen.

**Herzhaft & knusprig – der Burger für alle,
die es richtig deftig lieben.**





1001 BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Brioche-Buns

4 dünne Rindfleischpatties (je ca. 60-70 g)

1 kleine Aubergine, in ca. 1 cm dicke

Scheiben geschnitten

80-100 g Feta, grob zerbröselt

6 entsteinte Datteln, grob gehackt

2-3 Blätter Romanasalat

2-3 EL Pink Onions

4-6 frische Minzblätter

Burger Liebe Klassik

Burger Liebe Aioli

Schwarzer Sesam (zur Deko)

Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zubereitung

Auberginenscheiben leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen, abtupfen und in Olivenöl goldbraun braten. Patties ohne Fett in der heißen Pfanne kräftig anbraten (ca. 1-2 Minuten je Seite), mit Salz & Pfeffer würzen. Brioche-Buns halbieren und goldbraun tosten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Aioli bestreichen, Romanasalat und Minzblätter darauflegen. Zwei Patties stapeln, darauf gebratene Aubergine, Feta, gehackte Datteln und Pink Onions geben. Den Deckel mit Burger Liebe Klassik bestreichen, optional mit schwarzem Sesam garnieren.

**Cremig mit süß-salziger Note –
der orientalische Burger zum Verlieben.**



DER DATINGCOACH



DAS GRUNDGESETZ



QUICKY BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Dinkel-Buns

200 g Halloumi, in ca. 1 cm

dicke Scheiben geschnitten

1 TL Öl

½ Romana-Salat, grob gehackt

1 kleine Handvoll frische Minze

1 kleine Handvoll glatte Petersilie

**Radieschen, in dünne Scheiben
geschnitten**

½ rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

**4-6 entsteinte Oliven (schwarz & grün),
halbiert**

2 EL Granatapfelkerne

Burger Liebe Aioli

Zubereitung

Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Halloumi-Scheiben 2-3 Minuten je Seite goldbraun braten, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Burgerbrötchen halbieren und auf der Innenseite anrösten.

Burger bauen

Untere Hälfte großzügig mit Burger Liebe Aioli bestreichen. Mit Romanasalat, frischer Petersilie, Minze und Radieschen belegen. Gebratene Halloumi-Scheiben darauflegen, dann rote Zwiebelringe, Olivenhälften und Granatapfelkerne als Topping. Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Aioli bestreichen und den Burger schließen.

**Mediterran & frisch –
so schmeckt ein Sommerabend!**

📍 burgerliebe.de
f Burger Liebe
📱 [burger_liebe](https://www.burger-liebe.com)
www.burger-liebe.com



DER DATINGCOACH



CHORIZO ESKAPADE



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Burger-Buns

200 g Rinderhack

100 g streichfähige Chorizo

20 g Rucola

4 Scheiben Tomate

40 g Manchego

6 Pimientos de Padrón (Bratpaprika)

Burger Liebe Aioli

Zubereitung

Pimientos in Olivenöl 4-5 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis Blasen entstehen; mit grobem Salz bestreuen, beiseitestellen. Rinderhack mit streichfähiger Chorizo gründlich vermengen, vorsichtig salzen & pfeffern. Zwei Patties formen. Patties in heißer Pfanne/auf dem Grill in wenig Öl je Seite 2-3 Min. braten; nach dem Wenden Manchego auflegen und anschmelzen lassen. Buns halbieren, Schnittflächen goldbraun rösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Aioli bestreichen, Rucola und Tomatenscheiben darauflegen. Patty mit Manchego platzieren. Gebratene Pimientos de Padrón obenauf. Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Aioli bestreichen, schließen.

**Rauchig & aufregend –
der Tapas-Twist im Burgerformat.**

📍 burgerliebe.de
📱 Burger Liebe
🎧 burger_liebe
www.burger-liebe.com



DER DATINGCOACH

SUPER BALLS



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für das Nacho-Hefebrot

(2 große Fladen):

180 g Weizenmehl

40 g fein gemahlene Nachochips

(z. B. im Mixer zerkleinert)

½ TL Salz

½ TL Cayennepfeffer

½ TL Zucker

½ Päckchen Trockenhefe (ca. 3,5 g)

120 ml lauwarmes Wasser

1 EL Öl

Für die Füllung

10-12 Veggie Meatballs

Burger Liebe Ketchup

Optional: Burger Liebe Beste Mayo

¼ Eisbergsalat, fein geschnitten

1-2 Tomaten, in Scheiben

1 EL Pink Onions

2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Zubereitung

Trockenhefe mit etwas Zucker in lauwarmem Wasser aktivieren. Mehl, gemahlene Nachos, Salz und Cayenne mischen, Hefewasser & Öl zugeben und zu einem glatten Teig kneten. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig halbieren, oval ausrollen und in einer heißen Pfanne ohne Fett 4-5 Minuten je Seite goldbraun backen.

Nacho bauen

Fladen längs aufschneiden, mit Burger Liebe Signature Ketchup und Burger Liebe Beste Mayo bestreichen. Mit frischem Salat, Tomatenscheiben und heißen Veggie Meatballs belegen, nochmal Ketchup darübergeben. Mit Pink Onions und Frühlingszwiebeln toppen.

Würzig & saftig –

ein echter Streetfood-Moment.



DAS SHOWGIRL



DIE SPURENSICHERUNG



BURGER DOGS



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für das Fleisch:

400 g Rinderhackfleisch

1 TL Senf

½ TL Paprikapulver

Salz & schwarzer Pfeffer

**Optional: 1 TL Worcestersauce oder
BBQ-Sauce**

Für das Topping:

4 Hot-Dog-Brötchen

Burger Liebe Ketchup

Burger Liebe Beste Mayo

8-12 Gewürzgurkenscheiben

1-2 Handvoll knusprige Röstzwiebeln

Zubereitung

Rinderhack mit Senf, Paprikapulver, Salz, Pfeffer (optional Worcestersauce) vermengen. Vier längliche, wurstförmige Patties formen (Bun-Länge). In heißer Pfanne mit wenig Öl oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze rundum 8-10 Min. braten/grillen, bis schön gebräunt. Hot-Dog-Buns längs einschneiden (nicht durch), kurz anrösten.

Belegen

Burger Dog ins Brötchen legen. Mit Burger Liebe Ketchup und Beste Mayo im Zickzack garnieren. Gurkenscheiben dazu, großzügig mit Röstzwiebeln toppen.

Saftig & deftig –

der perfekte Mix aus Hot Dog und Burger



DAS SHOWGIRL



DIE SPURENSICHERUNG



SCHWEIN GEHABT



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Brioche-Buns

**200-250 g Pulled Pork (selbstgemacht
oder fertig)**

2 Scheiben frische Ananas (ca. 1 cm dick)

1 Peperoni, in Ringe geschnitten

½ rote Zwiebel, in feine Ringe

1 Handvoll frischer Koriander

4 Blätter Romanasalat

Burger Liebe Karibik BBQ Style

Öl zum Braten oder Grillen

Zubereitung

Fertig gegartes Pulled Pork in Pfanne/Ofen langsam mit etwas Burger Liebe Karibik BBQ Style erwärmen (oder selbst gegartes zerrupfen). Ananasscheiben mit etwas Öl in Grillpfanne/auf dem Grill je 2-3 Min. pro Seite grillen, bis sie Röststreifen haben. Buns halbieren und die Schnittflächen goldbraun rösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Karibik BBQ Style bestreichen, Salatblatt auflegen. Gegrillte Ananas darauf, großzügig Pulled Pork darüber. Mit Peperoni, Zwiebelringen und frischem Koriander toppen. Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Karibik BBQ Style bestreichen und den Burger schließen.

**Süß & smoky –
der Tropen-Kick fürs Burger-Herz.**



FLUCHT IN DIE KARIBIK



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Brioché-Buns

6-8 große Garnelen (küchenfertig, ohne Schale, mit Schwanz)

½ reife Mango, in feine Streifen geschnitten

½ rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

1 kleine Handvoll frischer Koriander

40-50 g bunter Blattsalat

(z. B. Lollo, Rucola, Frisée)

Burger Liebe Karibik BBQ Style

Marinade für die Garnelen:

1 TL Limettensaft

1 TL Olivenöl

1 kleine Prise Chili oder Chiliflocken

1 Prise Salz

Zubereitung

Garnelen mit Limettensaft, Öl, Chili, Salz und optional etwas Knoblauch oder Ingwer marinieren.

Mindestens 10-15 Minuten ziehen lassen.

In heißer Pfanne oder auf dem Grill 1-2 Minuten pro Seite braten, bis sie rosa und leicht gebräunt sind - nicht zu lange, damit sie saftig bleiben. Brioché-Buns halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun rösten.

Burger bauen

Untere Brötchenhälfte mit Burger Liebe Karibik BBQ Style bestreichen, Salat, Mango und rote Zwiebel darauflegen.

3-4 frisch gebratene Garnelen daraufsetzen, mit frischem Koriander toppen. Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Karibik BBQ Style bestreichen und den Burger schließen.

Fruity & tropical –

ein Burger wie eine Blockbuster.





CHICOS CALIENTES



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für das Hackfleisch:

200 g Rinderhack

1 TL Öl

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Für die schwarze Bohnenpaste:

150 g schwarze Bohnen

(gekocht oder aus der Dose, abgespült)

1 EL Olivenöl

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

½ TL Paprikapulver (edelsüß)

Salz & Pfeffer nach Geschmack

1-2 EL Wasser oder Brühe (für die Cremigkeit)

Für das Topping:

4 kleine Weizentortillas (ca. 15 cm)

Burger Liebe Jalapeño

1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt

1 rote Paprika, gewürfelt

1 gelbe Paprika, gewürfelt

1 frische grüne Peperoni, in dünne Ringe geschnitten

Frische Petersilienblätter oder Koriander

2 Limettenspalten

Zubereitung

Schwarze Bohnen mit Öl, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und etwas Wasser zu einer cremigen Paste pürieren. Hackfleisch in heißem Öl krümelig braten, salzen und pfeffern. Tortillas in einer Pfanne ohne Öl kurz von beiden Seiten anrösten, bis sie warm und leicht gebräunt sind.

Tacos bauen:

Tortillas mit Bohnenpaste bestreichen, Hackfleisch darauf verteilen. Mit Burger Liebe Jalapeño beträufeln und mit roten & gelben Paprikawürfeln, Zwiebeln, Peperoni-Ringen und Petersilie oder Koriander toppen. Mit Limettenspalten servieren und frisch darüber auspressen.

Crunch & Spice –

die heißen Jungs unter den Tacos!





EL FUEGO



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Burger-Buns

300 g Rinderhack (für 2 Patties)

1 große rote Paprika

60 g Nacho-Chips

1 kleine rote Zwiebel, in Ringen

100 g Guacamole (fertig oder selbstgemacht)

Burger Liebe Jalapeño

Salz, Pfeffer

Etwas Öl zum Braten und Grillen

Zubereitung

Paprika halbieren, entkernen, mit Öl bepinseln und auf dem Grill oder in der Grillpfanne rösten, bis die Haut leicht gebräunt ist.

Hackfleisch mit Salz & Pfeffer würzen, zu Patties formen und in der Pfanne oder auf der Grillplatte braten.

Burgerbrötchen halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun anrösten.

Burger bauen

Untere Brötchenhälfte mit Nacho-Chips belegen, Burger Liebe Jalapeño und Guacamole daraufgeben.

Rote Zwiebelringe und das Patty auflegen, anschließend die gegrillte Paprika darübergerben.

Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Jalapeño bestreichen und den Burger schließen.

Feurig & crunchig –

dieser Burger bringt den Grill zum Glühen.

📍 burgerliebe.de
f Burger Liebe
📌 burger_liebe
www.burger-liebe.com

DER BRANDSTIFTER





LET'S LACHS



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Burger-Buns

ca. 300 g Lachsfilet, ohne Haut

(2 Stück à ca. 150 g)

4-6 Blätter Lollo Bionda

30 g rohe Rote Bete, in feinen Streifen

30 g Möhre, in feinen Streifen

12-16 Gurkenbänder (mit Sparschäler
geschnitten)

2 EL frischer Dill

Burger Liebe Gin Mayo

Salz, Pfeffer

Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Lachsfilets salzen, pfeffern und in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sie außen leicht gebräunt und innen saftig sind. Rote Bete und Möhre in feine Streifen schneiden, Gurkenbänder mit dem Sparschäler längs abziehen. Burgerbrötchen halbieren und auf den Schnittflächen leicht anrösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Lollo Bionda belegen, Burger Liebe Gin Mayo daraufgeben und Rote Bete & Möhre darauf verteilen. Lachsfilet auflegen. Mit Gurkenbändern und frischem Dill toppen. Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Gin Mayo bestreichen und schließen.

Cremig & raffiniert –

der Burger, der Fisch neu definiert.

📍 burgerliebe.de
📱 Burger Liebe
🎧 burger_liebe
www.burger-liebe.com

DER TRENDSETTER





CRISPY COUITURE



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für das Hähnchen:

500-600 g Hähnchenteile deiner Wahl
(z. B. ausgelöste Keulen, Filets oder Wings)

1 Ei

100-150 ml Buttermilch

(oder Milch mit etwas Zitronensaft)

Für die Panade & Gewürzmischung:

200 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)

2 TL Salz

1 TL Thymian, getrocknet

1 TL Basilikum, getrocknet

1 TL Oregano, getrocknet

1 TL Sellarisalz

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL Senfpulver

2 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

½ TL Ingwerpulver

½ TL weißer Pfeffer

Für das Topping / Finish:

1 Limette

1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt

einige Gurkenscheiben

Burger Liebe Gin Mayo

Zubereitung

Gewürze mischen und damit das Mehl würzen - das ist deine Basis für die Panade. Hähnchenteile in Buttermilch und Ei mindestens 30 Min., besser über Nacht, marinieren.

Aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und im gewürzten Mehl wenden.

Für extra Crunch: Mehl → Buttermilch → Mehl doppelt panieren. In heißem Öl (170-180 °C) goldbraun frittieren - je nach Größe 8-15 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Finish

Frisch frittiertes Hähnchen mit einem Klecks Burger Liebe Gin Mayo toppen, rote Zwiebelwürfel und Gurkenscheiben darübergeben, mit Limettensaft veredeln.

Knusprig & zitronig –

das perfekte Chicken für echte Saucenliebhaber.





BINGE BURGER



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Burger-Buns

2 Rindfleischpatties (je ca. 180 g)

2 Handvoll gemischter Blattsalat

1 Avocado, in Scheiben

frischer Koriander

1 große Möhre, in feine Streifen

1 kleine rote Zwiebel, in feine Streifen

Burger Liebe Sweet Chili

Optional: 1 TL Sesam

Salz, Pfeffer, etwas Öl

Zubereitung:

Patties in heißer Pfanne mit etwas Öl 2-3 Min. pro Seite braten (je nach gewünschtem Gargrad). Avocado in Scheiben schneiden, Möhre in feine Streifen, rote Zwiebel in Streifen schneiden. Brötchen halbieren und auf den Schnittflächen goldbraun rösten.

Burger bauen:

Untere Bunhälfte mit Blattsalat belegen und Burger Liebe Sweet Chili daraufgeben. Rindfleisch-Patty auflegen, mit Avocadoscheiben belegen. Möhrenstreifen, rote Zwiebel und optional Sesam darübergeben. Obere Bunhälfte ebenfalls mit Burger Liebe Sweet Chili bestreichen und den Burger schließen.

Knackig & chill –

der Feel-Good-Burger mit frischer Leichtigkeit.

📍 burgerliebe.de
📱 Burger Liebe
🎵 [burger_liebe](https://www.burger-liebe.com)
www.burger-liebe.com

DER DOPPELAGENT





TRUE CRIME



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Hähnchenbrustfilets oder entbeinte Keulen

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Salz

1 Ei

120 ml kaltes Wasser

Öl zum Frittieren

Für die Glasur:

Burger Liebe Sweet Chili

Optional: 1 TL Sojasauce + ½ TL Sesamöl

für mehr Tiefe

Für den Spitzkohl-Mango-Salat:

2 Handvoll Spitzkohl, fein geschnitten

50 g Mango, in kleine Würfel geschnitten

1-2 TL Limettensaft

1 Prise Salz

½ TL Zucker (optional)

Für das Topping:

8-10 dünne Gurkenscheiben

2-3 EL Pink Onions

Frische Korianderblätter

Sesam (optional)

Für den Burger:

2 Brioche-Buns

Zubereitung

Spitzkohl & Mango mischen, mit Limettensaft, Salz (optional etwas Zucker) abschmecken. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Knoblauchpulver, Salz vermengen. Ei & kaltes Wasser zu einem dickflüssigen Teig rühren.

Hähnchenstücke darin wenden und in 170 °C heißem Öl 5-7 Min. goldbraun frittieren. Noch warm in Glasur aus Burger Liebe Sweet Chili + Sojasauce + Sesamöl schwenken. Brioche-Buns halbieren und goldbraun anrösten.

Burger bauen

Untere Bunhälfte mit Burger Liebe Sweet Chili bestreichen, Spitzkohl-Mango-Salat daraufgeben. Korean Fried Chicken auflegen.

Mit Gurkenscheiben, Pink Onions und frischem Koriander toppen; etwas Burger Liebe Sweet Chili darüberträufeln, optional Sesam. Deckel aufsetzen & servieren.

Sweet & spicy –

der Crowd-Pleaser mit Asia-Kick.

