

Beef & Smoke Club Rezepte

Die perfekten Burgerbuns

Zutaten Teig

1/2 Würfel Hefe 1 TL Salz
1 TL Zucker 600 g Mehl
300 g Wasser 30 g Öl
1 Ei
zum Bestreuen
1 Ei
Sesam
8 Stück

Zubereitung:

Hefe, warmes Wasser, Salz und Zucker in Rührschüssel geben und 2 Min. mit dem Knethaken am Handmixer gut durchmengen.
Mehl, Öl, und Ei zugeben und alles 5 Min. gut durchkneten.
Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit dem Spatel in 8 Teile teilen. Aus den Teigstücken mit mehligten Händen runde Brötchen formen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 30 Min an einem warmen Ort gehen lassen.
Backofen auf 180° Ober-Unterhitze einstellen, vorwärmen.
Ei verrühren, Brötchen damit einstreichen und mit Sesam bestreuen.
Brötchen in den Ofen schieben und ca. 20 Min. goldbraun backen. Sofort aus dem warmen Ofen nehmen und mit einem Tuch abdecken damit sie nicht austrocknen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Die himmlische Burgersauce

Zutaten

4-6 Stück Knoblauchzehen 200 Gramm Honig flüssiger, heller
150 Gramm Tomatenmark 150 Gramm Tomatenketchup 50 Gramm Senf scharf
1 Esslöffel Essig
1 Esslöffel Sojasauce
5 Teelöffel Kräuter der Provence 1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Sambal Oelek
Pfeffer frisch gemahlen
250 Gramm Öl
Messbecher

Zubereitung supereinfach

Knoblauchzehen sehr fein hacken.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer vermischen.

In eine Flasche füllen. Kann im Kühlschrank mehrere Woche aufbewahrt werden.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*

