



Betty Bossi

BURGERPRESSE «SURPRISE»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für die Burgerpresse «Surprise» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Burgerpresse «Surprise» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Zubereiten und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Burgerpresse «Surprise» (Set / Art.-Nr. 25314). Farbe: Schwarz. Material: Kunststoff. Masse (H x Ø): 6 x 12,5 cm. Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi AG, Bürglistrasse 29, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

INHALT

Pouletburger mit Guacamole	4
Fischburger mit Frischkäse	4
Rindsburger mit Oliven	6
Cheeseburger	6
Lammburger mit Datteln	8
Schweinsburger mit Pesto	8
Kichererbsen-Edamame-Burger	10
Broccoliburger	10
Ketchup	12
BBQ-Sauce	12
Cocktailsauce	14
Currysauce	14
Kräutersauce	14
Spicy Mangosauce	14
Kartoffelburger	16

GEBRAUCHSANLEITUNG



1. Masse einfüllen und Mulde formen

Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn vom Stempel entfernen. Muldenformer mit wenig Mehl bestäuben. Masse in 8 Portionen teilen. Eine Portion in die Form füllen, Masse mit dem Muldenformer pressen.



2. Füllen

¼ der Füllung in die Mulde geben.



3. Burger verschliessen

Eine Portion Masse etwas flach drücken, auf die Füllung geben, sodass die Füllung gut bedeckt ist. Deckel wieder auf den Muldenformer aufsetzen. Burger pressen.



4. Aus der Form lösen

Lupfrutschboden von unten nach oben drücken, Burger entnehmen. Die Schritte 1–4 wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Titelbild: Pouletburger mit Guacamole (S. 4)

— ★ —
**POULETBURGER
MIT GUACAMOLE**

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 4 Stück

1 Avocado, in Stücken
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Limettensaft
½ TL Salz

600 g Hackfleisch (Poulet)
100 g Panko oder Paniermehl (siehe Hinweis)
35 g Zwiebelsprossen
2 EL Koriander, fein geschnitten
1 roter Chili, entkernt, fein gehackt
½ TL Salz

1 EL Olivenöl

1. Avocado mit einer Gabel zerdrücken, Knoblauch und Limettensaft begeben, mischen, salzen.
2. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
3. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit der Guacamole füllen (S. 3).
4. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Hinweis: Das japanische Paniermehl Panko ist sehr luftig und gröber gerieben als herkömmliches Paniermehl.

Dazu passen: Pommes frites.

Stück: 381 kcal, F 18 g, Kh 19 g, E 34 g

— ★ —
**FISCHBURGER
MIT FRISCHKÄSE**

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 4 Stück

500 g Forellenfilets (ohne Haut)
150 g gemahlene Mandeln
2 EL Petersilie, fein geschnitten
1 TL Salz
wenig Pfeffer

250 g Frischkäse mit Meerrettich
(z. B. Cantadou)

1 EL Olivenöl

1. Fischfilets mit einer Pinzette von allfälligen Gräten befreien, Fisch fein hacken. Mandeln und Petersilie begeben, mischen, würzen.
2. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Frischkäse füllen (S. 3).
3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Stück: 597 kcal, F 45 g, Kh 4 g, E 41 g



Bild: Pouletburger mit Guacamole

— ★ — RINDSBURGER MIT OLIVEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ergibt 4 Stück

1 Glas gefüllte Oliven mit Peperoni
(ca. 205 g), abgetropft, fein gehackt
3 EL Petersilie, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt

600 g Hackfleisch (Rind)
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Dukkah (siehe Hinweis)
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
1 EL Olivenöl

1. Oliven, Petersilie und Knoblauch mischen.
2. Fleisch, Zwiebel, Dukkah und Salz mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
3. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit der Olivenmasse füllen (S. 3).
4. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Hinweis: Dukkah ist eine afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürz-Mischung. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten. Ersatz: Curry.

Stück: 415 kcal, F 30 g, Kh 4 g, E 29 g

— ★ — CHEESEBURGER

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ergibt 4 Stück

600 g Hackfleisch (Rind und Schwein)
2 EL Thymian, fein geschnitten
1 EL Senf
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
wenig Pfeffer (z. B. Tasmanischer)

75 g Käse (z. B. Cheddar), grob gerieben
1 Essigurke, in Scheibchen
2 Cherry-Tomaten, in Scheibchen

1 EL Olivenöl

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
2. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Käse, Essigurken und Tomaten füllen (S. 3).
3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Dazu passen: Burger-Buns.

Stück: 392 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 33 g



Bild: Cheeseburger

— ★ —
**LAMMBURGER
MIT DATTELN**

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 4 Stück

600 g Hackfleisch (Lamm)
2 EL Majoran, fein geschnitten
1 TL Fenchelsamen, fein gehackt
¼ TL Nelkenpulver
1 TL Salz
wenig Pfeffer

70 g entsteinte Datteln, grob gehackt
50 g Feta, zerbröckelt

1 EL Olivenöl

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
2. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Datteln und Feta füllen (S. 3).
3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Stück: 348 kcal, F 19 g, Kh 12 g, E 32 g

— ★ —
**SCHWEINSBURGER
MIT PESTO**

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 4 Stück

500 g Hackfleisch (Schwein)
100 g Champignons, fein gehackt
50 g Pinienkerne, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 TL Salz
wenig Pfeffer

100 g Pesto
1 EL Olivenöl

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
2. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Pesto füllen (S. 3).
3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Stück: 413 kcal, F 30 g, Kh 4 g, E 30 g



Bild: Schweinsburger mit Pesto

— ★ — KICHERERBSEN- EDAMAME-BURGER

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ergibt 4 Stück

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft

1 Dose Edamame-Bohnen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft

75 g Mehl

50 g Kokosraspel

20 g dunkle Sultaninen

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Koriander, fein geschnitten

¼ TL Kreuzkümmelpulver

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

½ Glas grillierte Peperoni in Öl (ca. 145 g), abgetropft, fein gehackt

½ Glas Artischockenherzen in Öl (ca. 140 g), abgetropft, fein gehackt

1 EL Olivenöl

1. Kichererbsen und Edamame pürieren.

2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, mischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

3. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Peperoni und Artischocken füllen (S. 3).

4. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Tipp: Restliche Peperoni und Artischockenherzen auf gerösteten Brotscheiben als Apéro servieren.

Stück: 361 kcal, F 18 g, Kh 33 g, E 14 g

— ★ — BROCCOLIBURGER

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Ergibt 4 Stück

2 Broccoli, in Röschen (ergibt ca. 350 g)

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft

2 EL geriebener Gruyère

2 EL Kapern, abgespült, abgetropft, fein gehackt

1 EL Salbei, fein geschnitten

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

100 g Masganzola, in Stücken

8 Baumnusskerne, grob gehackt

1 EL Olivenöl

1. Broccoli und Kichererbsen pürieren.

2. Käse, Kapern und Salbei daruntermischen, würzen.

3. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Masganzola und Nüssen füllen (S. 3).

4. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Stück: 327 kcal, F 23 g, Kh 14 g, E 14 g



Bild: Kichererbsen-Edamame-Burger

— ★ —
KETCHUP

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.
Ergibt ca. 3 dl

-
- 800 g Fleischtomaten, in Stücken
 - 3 EL Apfelessig
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - 2 cm Ingwer, fein gehackt
 - 40 g Zucker
 - 1 TL Edelsüß-Paprika
 - 1 TL Koriandersamen, zerdrückt
-
- 1 Msp. Nelkenpulver
 - 1 TL Salz
-
- ½ TL helles Maizena express

1. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln.

2. Sauce durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, nochmals ca. 45 Min. köcheln. Maizena begeben, unter Rühren ca. 1 Min. weiterköcheln, auskühlen.

Haltbarkeit: im Kühlschrank gut verschlossen ca. 1 Woche.

1 dl: 140 kcal, F 1 g, Kh 25 g, E 3 g

— ★ —
BBQ-SAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ergibt ca. 3 dl

-
- 150 g Ketchup
 - 1½ dl Coca-Cola
 - 3 EL Apfelessig
 - 2 EL Worcestershire-Sauce
 - 2 EL Zitronensaft
 - 1 EL Senf
-
- 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
-
- 2 EL Rohrzucker
 - 1 EL geräuchertes Paprika oder Edelsüß-Paprika
 - ½ TL Salz

1. Ketchup und alle Zutaten bis und mit Senf in einer Pfanne unter Rühren aufkochen.

2. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Salz begeben. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln, auskühlen, pürieren.

Haltbarkeit: im Kühlschrank gut verschlossen ca. 1 Woche.

1 dl: 138 kcal, F 1 g, Kh 30 g, E 2 g



Bild: BBQ-Sauce

— ★ —
COCKTAILSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 2 dl

-
- 200 g saurer Halbrahm
 - 4 EL Ketchup
 - 1½ EL Cognac oder Orangensaft
 - 1 TL Zitronensaft
 - ¼ TL Salz
 - wenig Pfeffer
-

Sauren Halbrahm und alle restlichen Zutaten verrühren.

1 dl: 237 kcal, F 17 g, Kh 10 g, E 4 g

— ★ —
CURRYSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ergibt ca. 3 dl

-
- 1 TL Olivenöl
 - 1 EL milder Curry
 - ½ TL Zimt
 - 1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft
 - 200 g Crème fraîche
 - 75 g Mayonnaise
-

Öl in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Curry und Zimt andämpfen. Orangenschale und -saft beigegeben, aufkochen, auskühlen. Crème fraîche und Mayonnaise daruntererrühren.

1 dl: 471 kcal, F 48 g, Kh 7 g, E 2 g

— ★ —
KRÄUTERSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 2 dl

-
- 180 g Joghurt nature
 - 2 Knoblauchzehen, gepresst
 - 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
 - 2 EL Pfefferminze, fein geschnitten
 - 1 TL Zitronensaft
 - ¼ TL Salz
 - wenig Pfeffer
-

Joghurt und alle restlichen Zutaten verrühren.

1 dl: 62 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 4 g

— ★ —
SPICY MANGOSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 3 dl

-
- 1 Glas Mangopüree (ca. 260 g)
 - 2 EL Koriander, fein geschnitten
 - ½ EL Sambal Oelek
 - 2 TL Limettensaft
 - 1 TL Ingwer, fein gerieben
 - ½ TL Salz
-

Mangopüree und alle restlichen Zutaten verrühren.

1 dl: 58 kcal, F 0 g, Kh 12 g, E 1 g

Bild links: Spicy Mangosauce
Bild rechts: Kräutersauce



— ★ —

KARTOFFELBURGER

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ergibt 4 Stück

700 g fest kochende Kartoffeln,
fein gerieben, trocken getupft

100 g Cornflakes, zerdrückt
1 Knoblauchzehe, gepresst

$\frac{3}{4}$ TL Salz

wenig Pfeffer

50 g Schabziger, zerbröckelt

25 g Jungspinat, zerzupft

1 EL Olivenöl

1. Kartoffeln, Cornflakes und Knoblauch mischen, würzen.

2. Masse in 8 Portionen teilen, Burger formen, mit Schabziger und Spinat füllen (S. 3).

3. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Burger bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Stück: 248 kcal, F 3 g, Kh 42 g, E 9 g

