Burger-Party

Da ist alles drauf und für jeden was dabei: Im Handumdrehen lässt sich mit einfachen und frischen Zutaten ein Hingucker-Brett anrichten, das zum Feiern einlädt.

Krautsalat

Zutaten:
600 g Weißkohl
2 Karotten
5 EL Mayonnaise
2 EL Milch
2 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker
1–2 TL Salz

Zubereitung:
1. Den Kohl in sehr feinen Streifen vom Strunk schneiden oder hobeln, die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Mayonnaise mit der Milch, dem Essig, dem Salz und dem Zucker verrühren. Den Kohl und die Karotten dazu geben und alles gut durchkneten. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren nochmals mit Salz abschmecken.

Zutaten (für 6–8 Personen):
8 große oder 16 kleine Burger-Brötchen
8 große oder 16 kleine Burger-Patties
Burger-Sauce
Cole Slaw (Krautsalat)
Ofen-Pommes
1 Römersalatherz
2 Tomaten
1 Rote Zwiebel
8 Sandwichgurken-Scheiben
8 Scheiben Käse
(z.B. Cheddar oder Emmentaler)
Ketchup
(ein Rezept für selbst gemachten Ketchup gibt es in unserem Buch »Schätze im Glas«)

Außerdem:
Getränke (z.B. Wasser, Säfte, Limonade, Bier)

Alles aufs Brett...

Am Vortag
1. Den Cole Slaw zubereiten und im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Die Burger-Brötchen backen und in einer luftdichten Dose aufbewahren (wenn genügend Zeit ist, können sie auch frisch am Tag der Burger-Party gebacken werden).
3. Das Brett, die Schälchen und Löffelchen bereit legen.

Am Tag der Burger-Party
1. Die Burger-Patties vorbereiten, formen und kalt stellen (wer die Burger kalt serviert, die Patties braten).
2. Die Burger-Sauce zubereiten und kalt stellen.
3. Den Cole Slaw auf 8 kleine Schälchen verteilen und kalt stellen.
4. 1 Stunde vor dem Servieren anfangen die Pommes vorzubereiten. Während sie im Ofen sind, das Brett bestücken – Burger-Sauce und Ketchup in Schälchen füllen, Tomaten und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, mit den Käsescheiben und den Gurkenscheiben auf das Brett legen. Krautsalat bereit stellen.
5. Burger-Patties braten/grillen, Pommes aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 180° C reduzieren und Burger-Brötchen 3 Min. aufbacken.
6. Burger-Brötchen, Pommes und Burger Patties mit anrichten und gleich servieren.