

SPONGEBOBS KRABBENBURGER



Ein weiteres Video aus der Kategorie: Nachgemacht- Original trifft Sally.

Zusammen mit Jay und Arya zeigen ich euch DAS Film / Serien Essen, welches wohl jeder kennt: Spongebob Schwammkopfs (Spongebob Squarepants) Krabbenturger! Denn WIR haben sie gefunden. Die geheime Geheimformel aus der Krassen Krabbe (Krusty Krab) von Eugene Krabs. Die frisch gebackenen, luftigen Sesam Burger Brötchen werden mit einem Pattie aus Krabben (Garnelen) belegt. Salat, Tomate, Gurken, Zwiebel, Ketchup und Senf vollenden schließlich den Burger.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kochzeit
6 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

TEIG

Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verrühre sie mit dem Zucker. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 5-8 Minuten einen geschmeidigen, weichen Hefeteig. Fette die Arbeitsfläche und rolle den Teig darauf zu einer Kugel. Fette die Schüssel, lege den Teig hinein und lass den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

PATTIE

Schneide die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel. Zerkleinere die Krabben in einem Mixer oder Fleischwolf. Verrühre nun alle Zutaten miteinander zu einer festen Masse.

Streue etwas Mehl auf die Arbeitsfläche. Teile die Masse in 12 Portionen ein und forme sie auf dem Mehl zu einem Pattie.

Friere die Patties für mindestens 30 Minuten ein.

BUNS FORMEN

Stich etwa 80 g schwere Teiglinge ab und forme diese jeweils zu einer glatten Kugel, indem du sie mit den Händen schleifst. Setze die Teigkugel auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücke sie flach. Verwende etwas Mehl, damit der Teig nicht an der Hand klebt. Decke die Teiglinge ab und lass sie erneut 15 Minuten aufgehen.

BUNS BACKEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Teiglinge damit. Bestreue diese nach Belieben mit Sesam und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15-17 Minuten. Bestreiche sie nach dem Backen sofort mit der flüssigen Butter, decke sie ab und lass sie abkühlen.

PATTIES BRATEN

Erhitze eine Grillplatte oder Pfanne auf mittelhoher Hitze. Brate die Patties von beiden Seite 2-3 Minuten an, bis sie goldbraun sind.

TEIG:

- 20 g** Hefe (frisch)
- 100 g** Wasser (warm)
- 15 g** Zucker
- 130 g** Buttermilch
- 1** Ei
- 500 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 80 g** Butter (flüssig)

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 5 g** Wasser
- 20 g** Sesam
- 35 g** Butter (flüssig)

PATTIES:

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 500 g** Garnelen (TK, vorgekocht, geschält, entdarmt)
- 220 g** Mehl
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 2** Eier
- ½ TL** Thymian

ZUM FORMEN:

—

SPONGEBOBS KRABBENBURGER



BURGER BELEGEN

Schneide die Gürkchen, Zwiebel, den Cheddar und die Tomate in dünne Scheiben.
Schneide ein Brötchen durch und belege es mit dem Gemüse, einem Pattie, Salat,
Ketchup und Senf.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

100 g Mehl

ZUM BELEGEN:

- 50 g** Essiggurken
- 2** rote Zwiebeln
- 12** Cheddarkäse
- 1** Tomate
- 50 g** Salat
- 3 EL** Senf
- 3 EL** Ketchup