

Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche



## **WIZ-Burger mit Tomaten-Kirschsauc**

## **Sommersalat mit Kirschen und Burrata**



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## **WIZ-Burger mit Tomaten-Kirschsauc**



## **Zutaten**

Für 8 Burger-Brötchen:

500 g Dinkel (-mehl)  
3 Stiele Liebstöckel  
3 Stiele Koriander  
300 ml Wasser  
1 Teelöffel Fenchel  
1 Teelöffel Korianderkörner  
1 Teelöffel Rosa-Pfefferbeeren  
1 Teelöffel Salz  
14 g Trockenhefe  
Ahornsirup  
Sonnenblumenöl  
Sesam

Für die Sauce:

250 g Witzenhäuser Süßkirschen  
250 g Cocktailtomaten  
2 Teelöffel Urzucker  
2 Teelöffel Korianderkörner  
2 Teelöffel Kreuzkümmel  
2 Teelöffel Fenchel  
4 cl der Zutat von der Wichtelmännerzählung aus der Station 1  
2 Esslöffel Apfelessig  
Salz

1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika

Für den Burgerpatty:

800 g Rindergehacktes (zum Beispiel vom Gut Fahrenbach)  
16 Scheiben Käse  
Salz  
Pfeffer

Zum Servieren:

Frischer Salat, Dill, Senf, Kapuzinerkresse-Blüten

## **Zubereitung**

1. Den Dinkel gemeinsam mit den Gewürzen und Salz in eine Getreidemühle geben und zu einem feinen Mehl mahlen. Alternativ das gemahlene Mehl mit den gemahlene Gewürzen mischen. Liebstöckel und Koriander mit 300 ml warmen Wasser in einem Standmixer mixen. Mehl mit Trockenhefe und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig für eine Stunde ruhen lassen. 8 Burgerbrötchen aus dem Teig formen, diese mit Ahornsirup und Öl bestreichen, Sesam darüber streuen und 15 Minuten gehen lassen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech geben und im Backofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen.

2. Kirschen waschen, halbieren und den Stein entfernen. In einen vorgewärmten Topf geben und zum Kochen bringen. Mit Gin und Apfelessig ablöschen.

Die Tomaten waschen und mit Zucker zu den Kirschen geben. Das Ganze für 10 Minuten köcheln lassen.

Koriander, Kreuzkümmel und Fenchel in einen Mörser geben und fein mahlen. Gewürzmischung begeben und mit Salz abschmecken.

3. Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprika auf der Hautseite in eine Grillpfanne legen und langsam grillen, bis sich die Haut leicht entfernen lässt. Anschließend auf einem Teller beiseite stellen.

4. Rindergehacktes in einer Schüssel salzen, pfeffern und gut vermengen. Aus der Masse gleich große Laibchen formen – das gelingt am leichtesten mit einem Setzring.

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Laibchen in einer sehr heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten und dann auf ein Ofenblech geben, für ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

5. Den Burger nach Lust und Laune zusammensetzen und mit der Tomaten-Kirschsauce servieren.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## **Sommersalat mit Kirschen und Burrata**



## Rezept

### Zutaten für 4 Personen

1 Bund Kräuter (z. B. Basilikum, Oregano, Petersilie)  
2 Esslöffel Kirschessig  
1 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Witzenhäuser Kirschblüten-Honig (flüssig)  
4 Esslöffel natives Olivenöl extra  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
3 - 4 Esslöffel Sonnenblumenkerne  
2 Pfirsiche  
250 g Kirschen  
150 g Datteltomaten  
4 Kugeln Burrata (à ca. 125 g)  
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, ca. 1/3 davon fein hacken.

Essig, Senf, Honig und Öl in einer Salatschüssel verquirlen. Knoblauch schälen und dazu pressen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und wie die gehackten Kräuter unterheben.

Die Sonnenblumenkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten.

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Kirschen waschen, putzen, halbieren und entsteinen. Die Tomaten waschen und halbieren. Früchte und Tomaten auf Tellern verteilen.

Burratakugeln gut abtropfen lassen, grob zerzupfen und auf dem Salat anrichten. Alles mit der Hälfte des Dressings beträufeln. Die übrigen Kräuter auf dem Salat verteilen. Diesen mit Sonnenblumenkernen bestreuen, mit dem restlichen Dressing beträufeln und sofort servieren.

Dazu passt Ciabatta.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**

