



## MEIN GENUSS




### Black Seafood Burger




**It's a match!**

Das Paella Gewürz verleiht Fisch und Meeresfrüchten einen einmaligen Geschmack. It's a match!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für das **Burger Brötchen**: Zuerst die Milch mit Wasser und Zucker verrühren. Danach die Hefe unterbröseln. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und anschließend das Mehl, 1 Ei, die Aktivkohle und das Salz hinzugeben.
- 2 Anschließend die Masse etwa 5-10 Minuten zu einem Teig kneten. Diesen in eine leicht gefettete Schüssel geben, mit einem nassen Tuch bedecken und für **mindestens eine Stunde** an einem warmen Ort „gehen“ lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Ofen auf *200 Grad bei Ober- und Unterhitze* vorheizen und das andere Ei verquirlen. Wenn der Teig aufgegangen ist, 4 gleich große Brötchen formen, diese mit dem Ei bepinseln und mit Sesam bestreuen. Nun die Brötchen für etwa **17 Minuten** backen.
- 4 Während die Brötchen backen, die Garnelen für den **Belag** zubereiten: Sesamöl in eine Pfanne geben, auf mittlerer Hitze erwärmen und 2 Teelöffel der **Paella Gewürzzubereitung** hinzugeben. Sobald sich das Aroma des Gewürzes in der Pfanne entfaltet, die Garnelen hinzugeben und kurz anbraten.
- 5 Wenn die Aktivkohle-Bötchen fertig sind, diese mit einer Sauce deiner Wahl bestreichen. Die Radieschen, das Weißkraut und den Algen-Salat auf das Brötchen legen und zuletzt mit den Garnelen toppen.

### Zutaten

#### Für die Burger-Brötchen:

290 g Mehl  
120 ml lauwarmes Wasser  
1.5 TL Aktivkohle  
45 g Butter  
1 TL Zucker (oder anderes Süßungsmittel nach Wahl)  
1 Würfel Hefe  
10 g Salz  
2 kleine Eier  
3 EL Milch  
etwas Sesam zum „Toppen“

#### Für den Belag:

See-Algen-Salat  
Weißkraut  
1 kleiner Strauch Radieschen  
200 g Garnelen  
2 TL Paella Gewürz  
2 EL Sesamöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.