

BÜRGER

PROFIKÜCHE

TO GO &
SNACKS



8
TOLLE
REZEPTE

SCHWABEN- BURGER

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 400 g
BÜRGER Maultaschen
- 4 Hamburger-Brötchen
- 1 Zwiebel
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Einige Blätter Blattsalat
- 2 Tomaten in Scheiben
- Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen halbieren und im Ofen oder auf dem Grill knusprig anrösten.
2. Die Maultaschen nach Packungsanleitung in heißer Brühe garen und abtropfen lassen. Nach Belieben kurz mit etwas Öl in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten.
3. Anschließend alle unteren Brötchenhälften mit den gewaschenen Salatblättern, den Maultaschen, in Ringe geschnittenen Zwiebeln sowie den Tomaten- und Schmelzkäsescheiben belegen.
4. Ketchup darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die obere Brötchenhälfte auflegen.



UNSERE EMPFEHLUNG

Schmeckt am besten mit den gerollten Maultaschen oder den gerollten Rindfleischmaultaschen von BÜRGER.

TIPP: Für noch würzigeren Genuss statt Tomatenketchup eine rauchige BBQ-Sauce verwenden.



**SCHNELL
UND LECKER**



**REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN**

Serviervorschlag



**DIREKT
AUF DIE
HAND**



**REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN**

Serviervorschlag

MAULTASCHEN- BAGUETTE

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 400 g
BÜRGER Maultaschen
- 4 kleine Baguettes
- 100 g (Kräuter-) Frischkäse
- Einige Blätter Kopfsalat
- 2 Tomaten
- Eine halbe Salatgurke
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten.
2. Anschließend das Baguette aufschneiden und mit Frischkäse bestreichen; mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben und die Maultaschenscheiben darauf verteilen.



UNSERE EMPFEHLUNG

Schnelle und einfache Zubereitung gelingt am besten mit dem BÜRGER Nudel-Strudel.

WER ES SCHARF MAG: Mit Zwiebelringen und Chiliflocken abrunden.

MEDITERRANER MAULTASCHEN- SPIESS

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 600 g
BÜRGER Maultaschen
- 4 Schaschlikspieße
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- Ca. 8 getrocknete Tomaten
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG

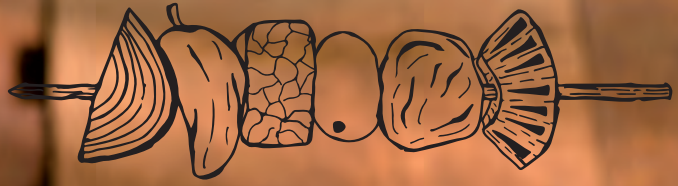
1. Die Maultaschen in Scheiben schneiden und im Wechsel mit Zucchini, Auberginen sowie getrockneten Tomaten auf Holzspieße stecken.
2. Mit einer Marinade aus Olivenöl und mediterranen Kräutern bestreichen, salzen und pfeffern.
3. Die Spieße in einer heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur rundum goldbraun anbraten. Dabei mehrmals wenden.



UNSERE EMPFEHLUNG

Durch den Einsatz der vegetarischen bzw. veganen Maultaschen-sorten von BÜRGER entsteht ein toller Snack, den auch Menschen, die auf tierische Produkte verzichten, lieben werden.

TIPP: Als Beilage eignen sich hervorragend ein frischer Dip wie z.B. Tzatziki und ein frisches Fladenbrot.



RAFFINIERT ANGERICHTET



REZEPT
FÜR **4**
PORTIONEN

Servivorschlag



VEGETARISCHE ALTERNATIVE



REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN

Serviervorschlag

VEGETARISCHER MAULTASCHEN- BURGER

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 360 g
BÜRGER Maultaschen
- 6 Laugenbrötchen
- 1 Avocado
- 1/2 Fleischtomate
- 1 Handvoll Feldsalat
- 6 Scheiben Schnittkäse
- 6 Eier
- 1 rote Zwiebel
- Ketchup und Remoulade



UNSERE EMPFEHLUNG

Mehr Wertigkeit erhält der Burger durch die Verwendung gerollter Maultaschen, wie etwa die gerollten vegetarischen Maultaschen.

ZUBEREITUNG

1. Die Laugenbrötchen aufschneiden und die Innenseiten toasten.
2. Maultaschen nach Packungsanleitung kochen.
3. Die Spiegeleier braten. Die Maultaschen von beiden Seiten ebenfalls kurz anbraten.
4. Die Avocado in Streifen schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen.
5. Nun geht es an das Belegen: Brötchen, Ketchup, Salat, Käse, Tomate, Zwiebel, Maultasche, Avocado, Spiegelei, Remoulade, Brötchen.
6. Die einzelnen Burger werden am besten mit einem Spieß fixiert, damit sie nicht auseinander fallen.

MAULTASCHEN- WRAP

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 360 g
BÜRGER Maultaschen
- 4 Tortilla-Wraps
- 120 g (Kräuter-) Frischkäse
- 4 Blätter Kopfsalat bzw.
Radicchio
- Nach Belieben Tomaten-
oder Gurkenscheiben
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen nach Packungsanweisung garen und abtropfen lassen.
2. Die Wraps mit Frischkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter, Tomaten- sowie Gurkenscheiben und eine in Scheiben geschnittene Maultasche darauf verteilen. Wird der Wrap nur zur Hälfte belegt, lässt er sich einfacher zusammenrollen.
3. Mit Aluminiumfolie umwickelt „auf die Hand“ reichen oder im Schrägschnitt mittig geteilt auf Tellern anrichten.



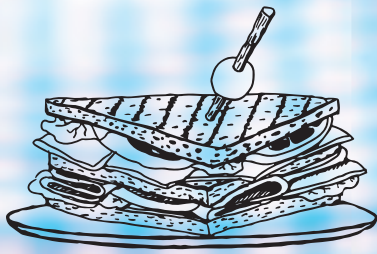
UNSERE EMPFEHLUNG

Mit den geschnittenen Maultaschen oder den geschnittenen Gemüsemaultaschen von BÜRGER gelingt der leckere Snack noch schneller.

**WÜRZIG
UND FRISCH
IM GESCHMACK**



**REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN**



**VIELFÄLTIG
KOMBINIERBAR**



REZEPT
FÜR **4**
PORTIONEN

Serviervorschlag

MAULTASCHEN- DÖNER

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 600 g
BÜRGER Maultaschen
- 4 Fladenbrote
- 80 g Naturjoghurt
- 3 kleine Tomaten in Scheiben
- 1 kleine rote Zwiebel in Ringen
- Ein Stück Salatgurke in
Scheiben
- Einige Blätter Eisbergsalat
- Salz und Pfeffer
- Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Joghurt in einer Schüssel verrühren, bis er cremig ist; danach Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben.
3. Die Maultaschen in Streifen schneiden. Die Fladenbrote anschließend aufschneiden und im Backofen bei etwa 170°C einige Minuten anrösten, bis sie leicht braun werden. Die warmen Fladenbrote mit den Maultaschenstreifen, den Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salatblättern und etwas Joghurtsauce füllen und servieren.



UNSERE EMPFEHLUNG

Als Alternative zu den Maultaschen mit Schweinefleisch eignen sich für diesen Snack auch hervorragend die BÜRGER Rindfleisch- oder Geflügelmaultaschen

TIPP: Wer es scharf mag, kann etwas Chilipulver darüber streuen.

MAULTASCHEN-SNACK AUS DER SPITZTÜTE

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- Ca. 800 g
BÜRGER Maultaschen
- 200 g Dip nach Wahl
- Etwas Öl

ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und nach Packungsanweisung mit Öl in einer Pfanne anbraten.
2. In eine Spitztüte geben, mit einem Dip nach Wahl übergießen und servieren.



UNSERE EMPFEHLUNG

Für den Maultaschen-Snack eignen sich am besten Curry-, Salsa- oder Quark-Dips. Eine einfache und schnelle Zubereitung gelingt mit den geschnittenen Maultaschen von BÜRGER. Vegetarisch wird es mit den geschnittenen vegetarischen Maultaschen.

MIT
VERSCHIEDENEN
DIPS



REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN



3 SNACK-
SAUCEN
ZUR
WAHL



REZEPT
FÜR 4
PORTIONEN



Serviervorschlag

MAULTASCHEN- LIEBE

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 4 BÜRGER Snackriegel Maultaschen-Liebe
- 200g BÜRGER Snacksauce nach Wahl (Schwaben-Glück, Ruhrpott-Kult, Italo-Hit)



ZUBEREITUNG

1. Die Maultaschen-Snackriegel nach Packungsanweisung im Dampf garen. Parallel die gewählte BÜRGER-Sauce erwärmen.
2. Die gegarten Snackriegel mit einem Currywurst-Schneider in Scheiben schneiden.
3. In einer Schale anrichten und mit der Sauce übergießen.



UNSERE EMPFEHLUNG

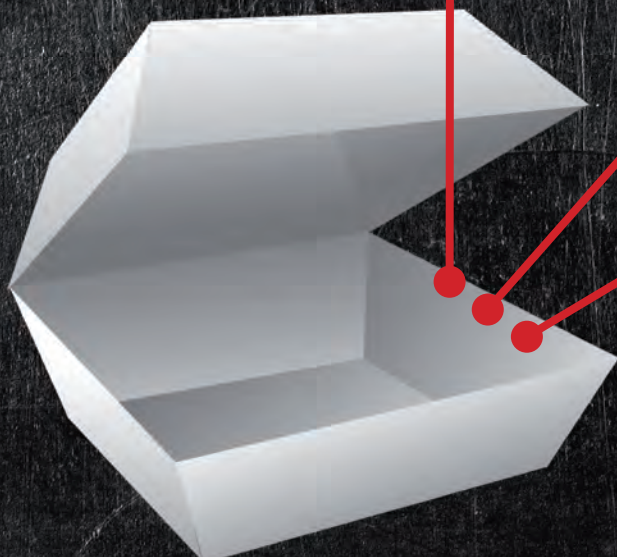
Die BÜRGER Snackriegel "Maultaschen-Liebe" sind sowohl fleischartig als auch vegetarisch erhältlich. So können die individuellen Vorlieben eines Jeden bedient werden.

Perfekt zubereitet und präsentiert wird die Maultaschen-Liebe mit dem mobilen BÜRGER Maultaschen-Liebe Standmodul. Für nähere Informationen, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

SO VERPACKEN SIE IHRE SNACKS AM BESTEN

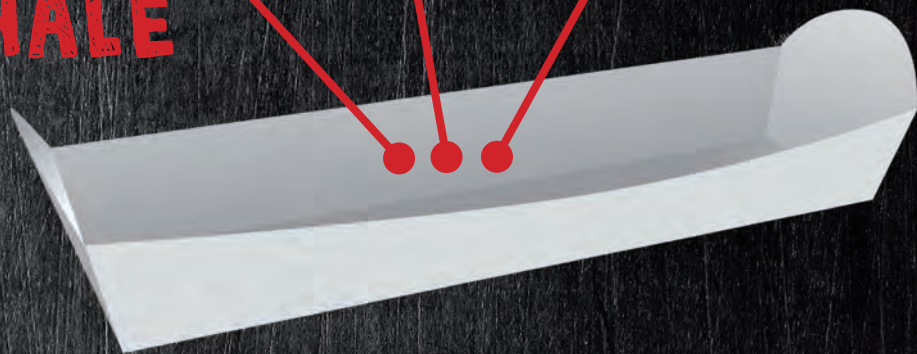
Essen To Go nimmt der Kunde entweder mit und verspeist es an einem bestimmten Ort oder er verzehrt seinen Snack direkt unterwegs. Beide Varianten setzen voraus, dass die Mahlzeit zweckmäßig und gleichzeitig ansprechend verpackt ist.

Für die BÜRGER „Snack & To Go“-Gerichte eignen sich beispielsweise folgende Verpackungsarten:

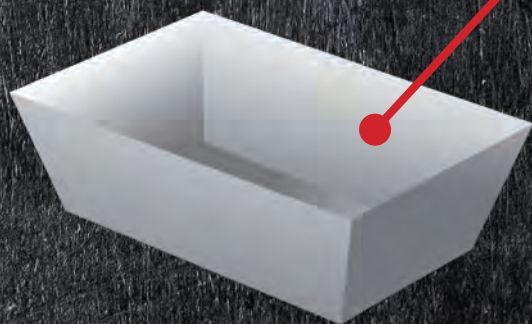


**BURGER-
VERPACKUNG**

**LANGE
POMMESSCHALE**



**POMMES-
SCHALE**



SPITZTÜTE

