

Ergebnis unserer Küchenchallenge mit Rezept: Summer Poolparty Butaman

—- Ergebnis unserer Küchenchallenge!—-
Summer Poolparty Butaman ☐ (mit Rezept)

Man, man man, da habt ihr mich aber ganz schön auf Trapp gehalten (^-^). Eigentlich sollte es ja nur eine Eigenschaft pro Person sein, aber da es nun manchmal mehr waren, habe ich mich der härteren Herausforderung gestellt! Eure 8 Eigenschaften, die zusammengekommen sind:

1. rosa, süß, kawaii (22 Stimmen)
2. Ingwer und Knoblauch (19)
3. frisch (17)
4. scharf (11)
5. kawaii, süß, herzhaft (12)
6. sahnig oder cremig (9)
7. blau (8)
8. Erdbeeren und Melone soll drin sein (9)

Zunächst einmal sind das ganz schöne Unterschiede. ☐ Ihr wolltet es also süß, scharf, herzhaft, niedlich, bunt und eine unkonventionelle Kombination? Alles klar!

Ich habe hin und her überlegt und bin dann auf niedliche Butaman, in einem Erdbeerteig und mit einer Melonen-Hack-Chili-Füllung auf einem Bacon-Ananas-Schwimmring mit blauem, cremigen Schmelzkäse-Minzdipp-Meer gekommen. (^-^)

Rezept für 8 Stück:

Teig:

300 g Mehl

100 ml Milch

100 g Erdbeeren (frisch oder TK)
4 Tl rote Betesaft/dressing (damit es rosa wird! aus dem Glas,
frisch oder Saftpackung)
50 g Zucker
3 Tl Backpulver

Füllung:

100 g Melone (Honigmelone, Canataloupe ect.)
100 g gemischtes Hackfleisch (vegetarisch: Räuchertofu)
1 cm geschälten Ingwer
1 geschälte Knoblauchzehe
1 getrocknete Chilischote (ja nach Wunsch weniger oder mehr
verwenden)
2 Tl Sojasoße
1 TL Mirin
1 TL Sake
Salz, Pfeffer

Deko:

4 Mini-Würstchen
schwarzer Sesam

Bacon-Schwimmring:

16 Scheiben Bacon
8 Ananasringe (frisch oder Dose)

blauer Käsedipp:

200 g Sahneschmelzkäse
10 Blätter Minze oder Schnittlauch
1 EL Honig
5 Tropfen blaue Lebensmittelfarbe
Pfeffer, Salz

1. Für den Teig die Erdbeeren mit der Milch und dem rote
Betesaft pürieren (z.B. im Mixer/Stabmixer). Das Mehl mit dem
Zucker und dem Backpulver mischen. Die Erdbeermilch mit dem
Mehlmix mischen und mindestens 4 Minuten zu einem glatten Teig
kneten.

2. Für die Füllung Knoblauch, Chilischote und Ingwer hacken. Die Melone in sehr kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten (Auch Soßen) mit dem Hackfleisch gut mischen.

3. Aus dem Teig 8 gleichgroße Kugeln formen und diese ausrollen, füllen und zudrücken. Mit der geschlossenen Seite nach unten auf Backpapier in den Dampfgarer/Dampfeinsatz setzen. Die Mini-Würstchen in Scheiben schneiden und mit einem Zahnstocher Nasenlöcher hineindrücken. Mit dem Sesam Augen formen. Die Knödel ca. 15 Minuten dämpfen.

4. Die restlichen Wurstscheiben halbieren und Ohren formen. Diese nach dem Dämpfen an den Kopf stecken. Dazu mit einem Messer eine kleine Tasche in den Kopf schneiden. Den Bacon um die Ananasringe legen und in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Für den Dipp die Kräuter hacken und alle Zutaten vermischen und abschmecken.

5. Alles auf einem Teller schön anrichten. Passt auch in eine Bentobox! (^.-)

Ich hoffe euch hat diese Experimente genauso viel Spaß gemacht wie mir! Hat ihr Lust da mal eine Fortsetzung zu machen?