



Waffelburger mit Pulled Pork und gegrilltem Spargel

Dieses Rezept punktet durch seine Variationsmöglichkeit. Der Waffelteig, als Boden und Deckel benutzt, nimmt vieles gerne auf, wenn die Zusammensetzung sich ergänzt. Wichtig sind knackige Gemüse, Salat, ein cremiges Dressing und ein schlonziges Fleisch oder ein vegetarischer Ersatz. Selbst ein cremiges Kräuter-Rührei oder saftig geschmorte Pilze passen. Die Waffeln sind eine interessante Alternative zu anderen Arten von „Hamburger-Brötchen“.

Je nach Variante die Zutaten (mit oder ohne Zucker) für die Waffeln in eine Rührschüssel geben und kurz durchmengen. In dem elektrischen Waffeleisen ausbacken. Nach einem Probedurchlauf hat man Menge und Gargrad einigermaßen im Griff. Nach der Herstellung einer Komplettladung ist man schließlich perfekt.

Tipp: Zum Portionieren taugt ein Eisportionierer. Pro Gefach der Waffelform zum Beispiel eine Portion. Das muss man einfach ausprobieren.



Nun geht es mit meinem Vorschlag für die „Füllung“ weiter, wobei ich zum freien Variieren anregen möchte. Wichtig ist, wie eingangs erwähnt, die Kombination der Füllung. Saftiges Fleisch, Fisch oder Tofu sind möglich. Etwas Cremiges muss aus meiner Sicht dazu, etwas Gemüse und ein knackiger Salat. In der Rezepttabelle habe ich ein Beispiel zusammengestellt.

Zutaten

Für 4 Portionen

Der Waffelgrundteig

Menge	Zutat
80 g	Butter (zerlassen)
1 Prise	Salz
3 mittelgroße	Eier
250 bis 300 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver
1 Tasse (ca. 150 ml)	Milch
1	Bio-Orange (etwas Abrieb)
1	Bio-Zitrone (etwas Abrieb)
	Süße Variante
½ Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker
	Deftige Variante
1 Prise	Chilisalz

Die pikante Füllung

Menge	Zutat
2 Hand voll	Pulled Pork, selbst geschmort oder Kühlregal (als
4 EL	Dip, z. B. aus Avocado und saurer Sahne oder
2 Hand voll	gegrilltes Gemüse, z. B. Spargel (Stellvertreter für
2 Hand voll	knackiger Salat, z. B. Chicorée, Rucola oder Löwen- zahn (für Frische und Knusper)
Einige	Tomatenscheiben (für Säure, Süße und Fruchtig-
1 Hand voll	Kräuter (für den Gaumenkitzel)
1	Ei
	Salz, Chili, Pfeffer, Zucker