

★ KLEINE BITES, GROSSER GESCHMACK! ★

SLIDERS

★ 27 REZEPTE ★

für jeden Anlass



KLEIN,
ABER OHO!



EINFACH
GEMACHT



MAXIMALER
GESCHMACK



26
SLIDER
REZEPTE

+ HAWAIIAN
ROLLS



Von klassisch bis kreativ –

! FÜR JEDEN GESCHMACK DER PERFEKTE SLIDER! !



DIE BASIS FÜR
PERFEKTE SLIDER:
HAWAIIAN ROLLS
– das Original-Rezept

PERFEKT FÜR



PARTYS



GAME DAY



BBQ



FAMILIE &
FREUNDE

★ Inhaltsverzeichnis ★

SLIDERS

— 27 REZEPTE FÜR —
KLEINE BITES, GROSSEN GESCHMACK!

ÜBERSICHT ALLER REZEPTE



DIE BASIS FÜR PERFEKTE SLIDER

Hawaiian Rolls

— das Original-Rezept

1



EINFACH GEMACHT
Schritt-für-Schritt
zum perfekten Ergebnis



VIELFÄLTIG
Für jeden Geschmack
und jeden Anlass



PERFEKT ZUM TEILEN
Kleine Burger,
großer Genuss

CHICKEN & PUTE



Bang Bang
Chicken Sliders



Hawaiian Chicken
Pineapple Sliders



Honey Mustard
Sliders



Maple Chicken
Bacon Sliders



Pute & Cranberries
Sliders



Pute & Käse
Sliders



Truthahn-Club
Sliders



RIND & STEAK



Big Mac
Style Sliders



Cheeseburger
Sliders



French Dip
Sliders



Käse-Steak
Sliders



Mushroom Swiss
Beef Sliders



Philly Cheese-
steak Sliders



Taco
Sliders



Tex Mex
Rindfleisch
Sliders



SCHWEIN & DELI



Ham & Cheese
Deluxe Sliders



Pastrami
RFeuben Sliders



Pulled Pork BBQ
Sliders



Sliders mit Schinken &
Schweizer Käse



ITALIENISCH & CO.



Caprese
Sliders



Italian
Sliders



Meatball Marinara
Sliders



Pizza
Sliders



EXTRA WÜRZIG & BESONDERS

26



★ KLEINER BITE. GROSSER GESCHMACK. ★

Viel Spaß beim Nachmachen! ♥



SAFTIG



KÄSIG



PILZIG



UNWIDERSTEHLICH



SELBST GEMACHT – EINFACH UNWIDERSTEHLICH

HAWAIIAN ROLLS

Die Basis für perfekte Slider

WEICH • FLUFFIG • LEICHT SÜSSLICH

Diese butterweichen, leicht süßlichen Buns mit einem Hauch Ananas sind die perfekte Grundlage für alle deine Slider-Kreationen.

ZUTATEN FÜR 12 ROLLS



- 120 ml Ananassaft
- 130 ml Vollmilch
- 7 g Trockenhefe



- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz



- 2 Eier
- 70 g weiche Butter
- 1 TL Honig



ZUSÄTZLICH

- etwas weiche Butter (zum Einfetten)
- 1 Ei + 1 EL Vollmilch (zum Bestreichen)
- 20 g geschmolzene Butter (nach dem Backen)



TIPP

Erwärme Milch und Ananassaft nur auf handwarme Temperatur (30–35 °C), das aktiviert die Hefe optimal und sorgt für einen lockeren, luftigen Teig.



SLIDER-TRICK

Den kompletten 3x4-Block waagrecht durchschneiden, belegen, Deckel wieder drauf – und erst dann in einzelne Slider trennen!

ZUBEREITUNG

1 HEFE AKTIVIEREN

Milch und Ananassaft handwarm (30–35 °C) erwärmen. Hefe und Honig einrühren und 5–10 Minuten stehen lassen.

2 TEIG KNETEN

Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefemischung und Eier dazugeben und kurz verkneten. Die weiche Butter nach und nach einarbeiten. 8–10 Minuten kräftig kneten, bis der Teig glatt, elastisch und weich ist.

3 ERSTE GARE

Abgedeckt an einem warmen Ort 60–90 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

4 12 ROLLS FORMEN

Teig in 12 gleich schwere Stücke teilen und zu straffen, glatten Kugeln formen. Eine etwa 23 x 33 cm große Form einfetten und die Kugeln mit etwas Abstand hineinsetzen.

5 ZWEITE GARE

Abdecken und nochmals 40–60 Minuten gehen lassen, bis sich die Rolls berühren.

6 BESTREICHEN & BACKEN

Ei und Milch verquirlen und die Rolls vorsichtig damit bestreichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

7 BUTTER-FINISH

Direkt aus dem Ofen mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und abkühlen lassen – so bleiben sie wunderbar weich.



Mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und goldbraun backen.



Mit geschmolzener Butter bestreichen und abkühlen lassen.

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Hefe in handwarmen Ananassaft und Milch auflösen.

2



Alle Zutaten verkneten und die weiche Butter einarbeiten.

3



1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

4



12 Kugeln formen und in eine gefettete Form setzen.

5



Weitere 45–60 Minuten gehen lassen, bis sie sich berühren.

6

7

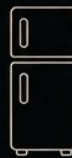
PERFEKT FÜR

- ✓ Alle deine Slider-Kreationen
- ✓ Partys, BBQs & Fingerfood
- ✓ Meal Prep – einfrieren & genießen



AUFBEWAHRUNG

Luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 3 Tage frisch halten.
Zum Einfrieren: komplett abkühlen lassen und bis zu 2 Monate einfrieren.
Bei Raumtemperatur oder kurz im Ofen (160 °C, ca. 5 Min.) aufwärmen.



EXTRA-TIPP

Die Rolls schmecken am besten frisch – nicht zu lange lagern, dann sind sie am fluffigsten!



WEICH. FLUFFIG. LEICHT SÜSSLICH. EINFACH PERFEKT.



ERGIBT
★ 12 ★
ROLLS



SCHARF. CREMIG. KNACKIG.

BANG BANG CHICKEN

=Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Knuspriges Hähnchen, cremig-würzige Bang-Bang-Sauce, knackige Gurken und frischer Salat – ein kleiner Slider mit großer Geschmacksexplosion!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



PANIEREN & RUHEN
15 Min.



BRATEN
15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 kleine Brötchen (z. B. Brioche)
- 650–700 g Hähnchenoberkeule ohne Knochen & Haut
- 90 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Panko (Paniermehl)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Ausbacken
- etwas grüner Salat (z. B. Römervalat)
- Gewürzgurken (in Scheiben)



PANIERUNG

- 1 Mehl mit Paprika, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer mischen.
- 2 Eier in einer Schüssel verquirlen.
- 3 Panko in einen Teller geben.



TIPP

Die panierten Hähnchenstücke 10 Minuten ruhen lassen – so haftet die Panade besser und wird extra knusprig!

BANG-BANG-SAUCE

- 90 g Mayonnaise
- 3 EL Sweet-Chili-Sauce
- 1½–2 EL Sriracha (nach Schärfewunsch)
- 1½ EL Reisessig
- ¼ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer



Alles gut verrühren und kalt stellen. Die Sauce ist cremig, süß, würzig und leicht scharf.

ZUM ANRICHTEN

- etwas grüner Salat
- Gewürzgurken in Scheiben
- (optional: Frühlingszwiebeln)
- kein Käse – die Sauce ist der Star!



TIPP

Für maximale Knusprigkeit die Slider direkt nach dem Zusammenbauen servieren!

SO WIRD'S GEMACHT

1



Hähnchen in 9 gleich große Stücke schneiden (ca. 1–1,5 cm dick) und trocken tupfen.

2



In der Mehlmischung wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

3



Durch das verquirlte Ei ziehen und gut abtropfen lassen.

4



In Panko wenden und leicht andrücken.

5



In heißem Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Min. pro Seite goldbraun ausbacken. (Kerntemperatur 74 °C.)

6



Brötchen halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne oder kurz im Ofen anrösten.

7



Unteres Brötchenteil mit Sauce bestreichen, Salat darauf, dann das knusprige Hähnchen legen.

8



Mit Gurkenscheiben belegen, nochmals Sauce geben und Deckel aufsetzen. Fertig!

MEIN TIPP

Ein paar extra Gurkenscheiben oder fein geschnittene Frühlingszwiebeln bringen frische, Säure und einen tollen Crunch!



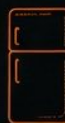
LECKER DAZU

- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Ein frischer grüner Salat
- ✓ Oder eine cremige Tomatensuppe



AUFBEWAHRUNG

Fertige Slider am besten sofort genießen. Reste (ohne Salat) im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 8 Minuten aufwärmen – so bleibt das Chicken schön knusprig.



VARIATIONEN

- ✓ Extra scharf: mehr Sriracha oder Chilisauce
- ✓ Milder: weniger Sriracha und mehr Mayo
- ✓ Mit Ananas oder Kimchi für eine tolle Twist-Note



KLEIN, ABER OHO – KNUSPRIG, CREMIG & EINFACH UNWIDERSTEHLICH!



SÜSS. WÜRZIG. SAFTIG.

HAWAIIAN CHICKEN PINEAPPLE Sliders

FÜR 9 SLIDER

Saftiges Hähnchen, karamellierte Ananas, schmelzender Käse & eine klebrig-würzige Hawaiian-Sauce – einfach unwiderstehlich!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



MARINIEREN
30 Min. – 2 Std.



KOCHEN / GRILLEN
15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 1 Std.

HÄHNCHEN



- 800–900 g Hähnchenfleisch, ideal: ausgelöste Oberkeule oder Hähnchenbrust
- 1½ EL neutrales Öl
- 1½ EL Sojasauce
- 1½ EL Honig
- 1½ EL Limettensaft
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
- ¾ TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz & schwarzer Pfeffer



HAWAIIAN-SAUCE



- 6 EL Ananassaft
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Sojasauce
- 1½ EL brauner Zucker oder Honig
- 1½ TL Limettensaft
- ¾ TL Worcestersauce
- optional: etwas Chili oder Sriracha



Einkochen, bis die Sauce leicht sirupartig und glänzend wird.

AUSSERDEM



- 9 kleine Brioche- oder Slider-Buns
- 9 kleine Ananasringe bzw. passende Stücke
- 9 Scheiben Monterey Jack, Gouda oder Provolone
- 1–2 kleine rote Zwiebeln
- etwas Blattsalat
- Butter zum Anrösten der Buns



ZUBEREITUNG

1



Hähnchen in 9 gleich große, etwas flachere Stücke schneiden.
Mit Öl, Sojasauce, Honig, Limettensaft, Knoblauch und Paprikapulver marinieren.
Mind. 30 Min., besser 1–2 Std. marinieren.

2



Ananas in einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill kräftig anrösten.
Sie darf deutliche Grillspuren bekommen – das bringt das Aroma!

3



Hähnchen scharf anbraten oder grillen.
Während der letzten 2–3 Min. mit etwas Hawaiian-Sauce bestreichen.
Kurz vor Schluss je eine Scheibe Käse darauflegen und schmelzen lassen.

4



Buns aufschneiden, mit etwas Butter bestreichen und die Schnittflächen kurz anrösten.

5



Jetzt nur noch belegen und genießen!

SO WIRD'S GESTAPELT



- Bun (Deckel)
- etwas Hawaiian-Sauce
- rote Zwiebel
- gegrillte Ananas
- geschmolzener Käse
- Chicken
- Salat
- etwas Hawaiian-Sauce
- Bun (Boden)

MEIN TIPP



Hähnchenoberkeule bleibt bei Slidern besonders saftig und nimmt die süß-salzige Glasur perfekt auf.

Frische Ananas kräftig karamellisieren – so bekommst du den perfekten Kontrast aus rauchig, süß, salzig, säuerlich und saftig.

LECKER DAZU



Perfekt mit:

- ✓ Coleslaw
- ✓ Süßkartoffel-Pommes
- ✓ Knusprige Potato Wedges
- ✓ Maiskolben vom Grill



KLEIN, ABER OHO – EIN BISSCHEN HAWAII FÜR DEINEN TISCH!



KNUSPRIG. CREMIG. SÜSS. SENFIG. PERFEKT.

HONEY MUSTARD CHICKEN

=Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Knuspriges Hähnchen, cremige Honey-Mustard-Sauce und knackige Toppings – kleine Burger, großer Geschmack!

FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



PANIEREN & RUHEN
15 Min.



BRATEN
15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 kleine Brötchen (z. B. Brioche)
- 680 g Hähnchenbrust
- 50 g Mehl
- ¼ TL Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- Salz & Pfeffer
- 2 Eier
- 75 g Panko (Paniermehl)
- 9 Scheiben Cheddar
- Gewürzgurken (in Scheiben)
- Etwas grüner Salat (z. B. Römervalat)



PANIERUNG

- 1 Mehl mit Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen.
- 2 Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen.
- 3 Panko in einen weiteren Teller geben.



TIPP

Die panierten Hähnchenstücke 10–15 Min. ruhen lassen. So haftet die Panade besser und wird extra knusprig!

HONEY-MUSTARD-SAUCE

- 90 g Mayonnaise
- 3 EL Dijon-Senf
- 3 EL Honig
- 2¼ TL Apfelessig
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer



Alle Zutaten verrühren und kalt stellen. Perfekt cremig und herrlich ausgewogen!

ZUM BRATEN

- Raps- oder Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- Etwas Butter (optional, für mehr Aroma)



TIPP

Öl auf mittlere Hitze (ca. 170 °C) erhitzen und die Hähnchenstücke portionsweise ausbacken.

SO WIRD'S GEMACHT



1 Hähnchenbrust in 9 gleichgroße, flache Stücke schneiden (ca. 1–1,5 cm dick) und trocken tupfen.



2 In Mehlmischung wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.



3 Durch das verquirlte Ei ziehen und gut abtropfen lassen.



4 In Panko wenden und leicht andrücken.



5 In heißem Öl 3–4 Min. je Seite goldbraun und durchgegart braten (Kerntemperatur 74 °C).



6 Brötchen halbieren und die Schnittflächen kurz anrösten.



7 Untere Brötchenhälfte mit Sauce bestreichen, Chicken und Cheddar darauflegen.



8 Gewürzgurke und Salat zufügen, mit Sauce toppen und Deckel aufsetzen. Fertig!

MEIN TIPP

Die Sauce macht den Unterschied – ruhig etwas großzügig verwenden! Die Kombination aus süß, würzig und cremig ist unschlagbar.



LECKER DAZU

- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Ein frischer grüner Salat
- ✓ Oder ein kühles Craft-Bier



AUFBEWAHRUNG

Am besten sofort genießen! Reste (ohne Salat & Sauce) abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 8 Minuten aufwärmen – so bleibt das Chicken schön knusprig.



VARIATIONEN

- ✓ Statt Cheddar: Pepper Jack, Provolone oder Schweizer Käse.
- ✓ Für mehr Schärfe etwas Cayennepfeffer in die Mehlmischung geben.



KLEIN, ABER OHO – KNUSPRIGES CHICKEN, CREMIGE SAUCE & VOLLER GESCHMACK!

SÜSS. RAUCHIG. HERZHAFT. EINFACH WOW.



MAPLE CHICKEN BACON

= Sliders =

FÜR 9 SLIDER

Saftiges Hähnchen, knuspriger Bacon, cremiger Brie und eine süß-würzige Maple-Glasur – ein echtes Geschmackserlebnis!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



MARINIEREN
mind. 30 Min.



BRATEN
15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 70 Min.

ZUTATEN

- 9 Slider-Buns (z. B. Brioche)
- 700–750 g Hähnchenbrust
- 9 Scheiben Bacon
- 150–180 g Brie (in Scheiben)
- eine Handvoll Rucola oder Babyspinat



HÄHNCHEN-MARINADE

- 1½ EL Olivenöl
- ¾ TL geräuchertes Paprikapulver
- ¾ TL Knoblauchpulver
- ¾ TL Zwiebelpulver
- ¾ TL getrockneter Thymian
- Salz & Pfeffer



Hähnchen damit einreiben und mind. 30 Min. marinieren.

MAPLE-GLASUR

- 120 ml Ahornsirup
- 60 ml Apfelessig
- 1½ EL Dijon-Senf
- 1½ EL Worcestersauce
- ½ TL Chiliflocken (optional)



Alles in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 5–7 Min. einkochen, bis die Glasur leicht dicklich ist.

WÜRZBUTTER FÜR DIE BRÖTCHEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Mohn



Gut verrühren und über die Brötchen streichen.

SO WIRD'S GEMACHT

1



Hähnchen marinieren und portionsweise in einer Pfanne 4–5 Min. pro Seite anbraten, bis es durchgegart ist (Kerntemperatur 75 °C). Dann in Scheiben schneiden.

2



Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

3



Brötchen halbieren und die Schnittflächen leicht anrösten.

4



Maple-Glasur auf die untere Brötchenhälfte streichen.

5



Hähnchen darauf verteilen und mit etwas Glasur beträufeln.

6



Knusprigen Bacon darauflegen.

7



Brie-Scheiben auflegen.

8



Rucola daraufgeben und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.

FERTIG!



Direkt servieren und genießen!



MEIN TIPP

Für zusätzlichen Biss und Frische einige Gewürzgurkenscheiben auf die Slider legen. Die säuerliche Note passt perfekt zur süß-würzigen Maple-Glasur!



KURZ ÜBERBACKEN (OPTIONAL)



Wenn der Brie noch stärker schmelzen soll: fertige Slider auf ein Backblech setzen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 3–5 Minuten im Ofen backen, bis der Käse leicht geschmolzen und goldig ist.



LECKER DAZU

- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Ein frischer grüner Salat
- ✓ Oder eine cremige Tomatensuppe



KLEIN, ABER OHO – EINE KOMBINATION, DIE GÄSTE BEGEISTERT!



SÜSS. HERZHAFT. EINFACH LECKER.



PUTE & CRANBERRYS = Sliders =

FÜR 9 SLIDER

Saftige Pute, süße Cranberrysauce und cremiger Käse – im Ofen überbacken für den perfekten Genuss!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



ZUBEREITUNG
10 Min.



BACKEN
20 Min.



GESAMTZEIT
ca. 45 Min.

ZUTATEN

- 9 kleine Brötchen (z. B. Sweet Rolls)
- 300 g Putenbrust (gegart, in Scheiben)
- 120 g Cranberrysauce
- 6–7 Scheiben Käse (Provolone, Schweizer Käse oder Brie)
- 40 g geschmolzene Butter
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Worcestershiresauce
- etwas Salz & Zwiebelpulver



WÜRZBUTTER

Geschmolzene Butter mit Senf, Honig, Worcestershiresauce, Salz und Zwiebelpulver verrühren.



SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Brötchen vorbereiten**
Die Brötchen als Block waagrecht halbieren. Die untere Hälfte in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
- 2 Belegen**
Putenscheiben gleichmäßig verteilen. Cranberrysauce daraufgeben und den Käse darüberlegen.
- 3 Deckel drauf**
Die obere Brötchenhälfte aufsetzen.
- 4 Würzbutter auftragen**
Die vorbereitete Würzbutter großzügig über die Brötchen streichen.
- 5 Backen**
Mit Alufolie abdecken und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Folie entfernen und weitere 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Oberseite goldbraun ist.



1 Brötchen als Block halbieren und die untere Hälfte in die Form legen.



2 Pute verteilen und mit Cranberrysauce bestreichen.



3 Käse darauflegen.



4 Deckel aufsetzen und Würzbutter großzügig darüberstreichen.



5 Abdecken und backen, dann ohne Folie zu Ende backen, bis es goldbraun ist.

MEIN TIPP



Putenreste vom Braten eignen sich perfekt – am besten in dünne Scheiben schneiden.

Die Slider schmecken warm am besten, lassen sich aber auch gut vorbereiten!



LECKER DAZU

- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Gurkensalat
- ✓ Ein frischer grüner Salat



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Zum Aufwärmen im Ofen bei 150 °C ca. 10 Minuten backen oder in der Mikrowelle erwärmen.



KLEIN, ABER OHO – EIN BISSCHEN GLÜCK & CRANBERRYS FÜR DEINEN TISCH!



SAFTIG. KÄSIG. EINFACH GUT.



PUTE & KÄSE Sliders

FÜR 9 SLIDER

Zarte Pute, cremiger Käse und ein Hauch Würze – kleine Brötchen, großer Genuss!



FÜR
9
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



ZUBEREITUNG
10 Min.



BACKEN
15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 kleine Brötchen (z. B. Brioche-Buns)
- 350 g Putenbrust (gegart, in dünnen Scheiben)
- 9 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Cheddar)
- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Butter (geschmolzen)
- etwas Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver
- optional: Rucola oder Babyspinat



CREMIGE SENF-MAYO

Diese Sauce macht die Slider saftig und aromatisch!

- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver



WÜRZBUTTER

Die Brötchen werden außen goldbraun und aromatisch.

- 1 EL Butter (geschmolzen)
- ½ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL Zwiebelpulver
- etwas Salz & Pfeffer
- optional: Sesam oder Schwarzkümmel



SO WIRD'S GEMACHT

1



Brötchen halbieren und die unteren Hälften auf ein Backblech legen.

2



Cremige Senf-Mayo gleichmäßig auf die untere Brötchenhälfte streichen.

3



Putenbrust gleichmäßig darauf verteilen.

4



Käse darauflegen. (Leicht überlappend für extra Schmelz.)

5



Obere Brötchenhälften aufsetzen.

6



Mit der Würzbutterm bestreichen.

BACKEN

Mit Alufolie abdecken und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Folie entfernen und weitere 3–5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Brötchen goldbraun sind.



MEIN TIPP



Ein paar frische Blätter Rucola oder Spinat auf der Pute sorgen für Frische und einen tollen Kontrast.

Auch ein paar Gurkenscheiben oder eingelegte Jalapeños passen hervorragend!



LECKER DAZU



- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Ein frischer Blattsalat
- ✓ Oder eine cremige Tomatensuppe



KLEIN, ABER OHO – EIN BISSCHEN PUTEN-LIEBE FÜR DEINEN TISCH!



FRISCH. SAFTIG. EINFACH GUT.

TRUTHAHN-CLUB = Sliders =

FÜR 9 SLIDER

Klassischer Club-Sandwich-Geschmack im Mini-Format: zarter Truthahn, Käse, knackiger Salat, saftige Tomate und cremige Mayo oder Ranch.



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



ZUSAMMENSTELLEN
10 Min.



BACKEN
– Min. (optional)



GESAMTZEIT
ca. 25 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 340 g Truthahnaufschnitt
- 6 Scheiben Käse (Cheddar, Gouda oder Swiss)
- 2 Tassen Eisbergsalat, fein geschnitten
- 2 Tomaten, in Scheiben (trocken getupft)
- 80 ml Mayonnaise oder Ranch-Dressing
- 1 EL Butter, geschmolzen (optional)
- 1 Prise Salz & Pfeffer



ZUSAMMENSTELLEN

- 1 Brötchen waagrecht halbieren und die unteren Hälften mit Mayo oder Ranch bestreichen.
- 2 Mit Truthahn und Käse belegen.
- 3 Salat und Tomatenscheiben darauflegen.
- 4 Die oberen Brötchenhälften aufsetzen und leicht andrücken.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Die Tomatenscheiben vor dem Zusammenbauen unbedingt trocken tupfen.
- Wer mag: Die Brötchen vor dem Belegen kurz toasten oder im Ofen 3–4 Min. backen.
- Die Slider mit einem scharfen Messer in 9 Stücke schneiden und sofort servieren.



TIPP

Die Tomatenscheiben vorher trocken tupfen, damit die Sliders frisch und ordentlich bleiben.



SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Brötchen waagrecht halbieren.

2



Unterseiten mit Mayo oder Ranch bestreichen.

3



Mit Truthahn und Käse belegen.

4



Salat darauf verteilen.

5



Tomatenscheiben trocken tupfen und auflegen.

6



Obere Brötchenhälften aufsetzen und leicht andrücken.

7



In 9 Stücke schneiden und sofort servieren.

MEIN TIPP



Für noch mehr Aroma ein wenig Ranch-Dressing mit gehacktem Schnittlauch und Dill verfeinern.



LECKER DAZU



- ✓ Kartoffelchips
- ✓ Cole Slaw
- ✓ Gurkensalat
- ✓ Pommes Frites



AUFBEWAHRUNG



Übrig gebliebene Slider luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Avocado oder Bacon
- ✓ Mit Senf oder Honig-Senf
- ✓ Mit Swiss Cheese statt Cheddar



★ KLEIN, ABER OHO – CLUB-GENUSS IM MINI-FORMAT! ★

— SAFTIG. CREMIG. LEGENDÄR. —

BIG MAC STYLE Sliders

FÜR 9 SLIDER



FÜR
★ 9 ★
SLIDER

Alle Aromen des Klassikers im Mini-Format:
Rinderhack, geschmolzener American Cheese,
knackige Gurken, frischer Eisbergsalat und unsere
hausgemachte Big-Mac-Style-Sauce.
EIN BISS – UND DU BIST ZURÜCK.



ZUBEREITUNG
20 Min.



BRATEN
12 Min.



BACKEN
5 Min.
(optional)



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 450 g Rinderhackfleisch
- 9 Scheiben American Cheese (oder Cheddar)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Senf
- 1 EL Pflanzenöl
- 4–5 Gewürzgurken in Scheiben
- 2 Tassen Eisbergsalat, fein geschnitten



BIG-MAC-STYLE-SAUCE

- 6 EL Mayonnaise
- 2 EL Sweet Relish (Gurken-Relish)
- 1 EL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälften leicht toasten (optional).
- Mit Big-Mac-Style-Sauce bestreichen.
- Rinder-Patty mit Käse belegen, kurz schmelzen lassen.
- Gurke und viel Eisbergsalat daraufgeben.
- Noch etwas Sauce daraufgeben und Deckel aufsetzen.



TIPP

Der Salat erst nach dem Backen bzw. kurz vor dem Servieren auflegen – so bleibt er schön knackig und frisch.



SO WIRD'S GEMACHT

1 Brötchen waagrecht halbieren und die unteren Hälften leicht toasten.	2 Rinderhack mit Salz, Pfeffer, Senf und Zwiebeln würzen. 9 kleine Patties formen.	3 Patties in Öl bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 2–3 Min. pro Seite braten.	4 Käse darauflegen und ca. 1 Min. schmelzen lassen.	5 Untere Brötchenhälften mit Big-Mac-Style-Sauce bestreichen.	6 Patty mit Käse auflegen und Gurkenscheiben daraufgeben.	7 Reichlich Eisbergsalat daraufgeben und noch etwas Sauce darüberträufeln.	8 Deckel aufsetzen und sofort servieren.
---	---	---	--	--	--	---	---

MEIN TIPP

Für den echten Big-Mac-Charakter: viel Sauce, knackiger Salat und die Gurken dürfen nicht fehlen!



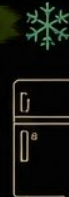
LECKER DAZU

- ✓ Pommes Frites
- ✓ Wedges
- ✓ Coleslaw
- ✓ Zwiebelringe



AUFBEWAHRUNG

Am besten frisch genießen. Übrig gebliebene Patties (ohne Salat) im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren und vor dem Servieren kurz aufwärmen.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Cheddar statt American Cheese
- ✓ Mit karamellisierten Zwiebeln
- ✓ Rindfleisch durch Hähnchen-Pattie ersetzen



KLEIN, ABER OHO – EIN KLASSIKER NEU GEDACHT!



KLASSISCH. SAFTIG. UNWIDERSTEHLICH.



CHEESEBURGER SLIDERS

≡ Für 9 Slider ≡

MINI-BURGERS, MAXI-GESCHMACK!

Saftiges Rinderhack, geschmolzener Cheddar, knackige Gurken, Zwiebeln und cremige Burgersauce – wie beim Lieblingsburger, nur perfekt als Mini-Version!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



HACK ANBRATEN
10 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 600 g Rinderhack (80/20)
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Worcestersauce
- 9 Scheiben Cheddar
- ½ rote Zwiebel (in Ringen)
- 9 Gewürzgurken-Scheiben
- 2 EL Butter (zum Bestreichen)



HACKFLEISCH

- 1 Hackfleisch in eine große Schüssel geben.
- 2 Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Worcestersauce würzen und gut vermischen.
- 3 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30x20 cm) geben und gleichmäßig zu einer Platte von ca. 1–1,5 cm Dicke drücken.
- 4 In einer Pfanne bei hoher Hitze 2–3 Min. scharf anbraten (unter ständigem Drücken mit einem Pfannenwender). Dadurch entsteht eine leckere Kruste.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit Burgersauce bestreichen.
- Hackplatte auf die Brötchenhälften legen.
- Mit Cheddar-Scheiben belegen.
- Im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Gurke und Zwiebeln darauf verteilen.
- Brötchendeckel aufsetzen und leicht andrücken.



BURGERSAUCE

- 100 g Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 1 TL Sweet Pickle Relish (oder fein gehackte Gurken)
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- Salz & Pfeffer nach Geschmack



TIPP

Die Hackplatte nicht zu dick machen – so bleibt sie saftig und jedes Brötchen hat die perfekte Fleischmenge!

SO WIRD'S GEMACHT

1



Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brötchen halbieren (untere Hälfte in die Form legen).

2



Hackfleisch würzen und auf das Blech geben. Gleichmäßig zu einer dünnen Platte drücken.

3



Hackplatte bei hoher Hitze 2–3 Min. in der Pfanne anbraten, bis sie eine schöne Kruste hat.

4



Hackplatte auf die Brötchenhälften legen.

5



Cheddar-Scheiben darauflegen.

6



Im Ofen 12–15 Min. backen, bis der Käse perfekt geschmolzen ist.

7



Gurken und Zwiebelringe darauf verteilen.

8



Brötchendeckel aufsetzen und servieren – genießen!

MEIN TIPP



Noch mehr Aroma? Vor dem Backen die Hackplatte mit etwas Burgersauce bestreichen. Das macht sie extra saftig und würzig!



LECKER DAZU



- ✓ Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes
- ✓ Cole Slaw
- ✓ Eingelegte Jalapeños
- ✓ Ein eiskaltes Cola oder Craft-Bier



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Bacon für extra Crunch
- ✓ Mit Jalapeños für mehr Schärfe
- ✓ Mit doppeltem Cheddar
- ✓ Mit karamellisierten Zwiebeln für die Deluxe-Version



KLEIN, ABER OHO – DEIN CHEESEBURGER ALS MINI-LEGEND!



SAFTIG. WÜRZIG. UNWIDERSTEHLICH.

FRENCH DIP =Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Zartes Roastbeef, geschmolzener Provolone, süße Schmorzwiebeln und reichlich Au Jus – die legendären French Dip Sliders im Mini-Format!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



ROASTBEEF ERWÄRMEN
15 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 60 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 500 g Roastbeef (dünn geschnitten)
- 9 Scheiben Provolone
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Balsamicoessig
- 1 TL Worcestersauce
- ½ TL Thymian
- Salz & Pfeffer
- 300 ml Rinderbrühe (kräftig)
- 1 EL Rinderjus-Pulver oder 1 TL Sojasauce (optional)



SCHMORZWIEBELN

- 1 Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
- 2 Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Min. karamellisieren, bis sie goldbraun und weich sind.
- 3 Zucker, Balsamico, Worcestersauce und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



AU JUS ZUBEREITEN

- Rinderbrühe in einem kleinen Topf erhitzen.
- Rinderjus-Pulver (oder Sojasauce) einrühren und 5 Min. köcheln lassen.
- Warm halten.
- Vor dem Servieren in kleine Schälchen füllen.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit etwas Au Jus beträufeln.
- Roastbeef darauf verteilen.
- Schmorzwiebeln großzügig darauf geben.
- Provolone-Scheibe darauflegen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



TIPP

Au Jus extra servieren – zum Dippen einfach unschlagbar!

SO WIRD'S GEMACHT



MEIN TIPP

Noch mehr Geschmack? Ein paar Tropfen Worcestersauce in den Au Jus geben!



LECKER DAZU

- ✓ Krosse Pommes Frites
- ✓ Cole Slaw
- ✓ Eingelegte Gurken
- ✓ Chips
- ✓ Eiskaltes Cola oder Craft-Bier



AUFBEWAHRUNG

Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Cheddar statt Provolone
- ✓ Mit Horseradish-Sauce für extra Kick
- ✓ Mit Jalapeños für die spicy Version



♥ KLEIN, ABER OHO – GROSSER GESCHMACK ZUM REINBEISSEN! ♥

CREMIG. HERZHAFT. UNWIDERSTEHLICH.



KÄSE-STEAK SLIDERS

≡ Für 9 Slider ≡

Zartes Steak, goldene Zwiebeln, cremiger Frischkäse, Cheddar, knuspriger Bacon und ein Hauch Ranch – diese kleinen Käse-Steak-Slider sind pure Genuss-Bissen!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



STEAK BRATEN
10–12 Min.



BACKEN
5 Min. (optional)



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 350 g Rindersteak (z. B. Flank, Ribeye oder Hüfte)
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butter
- 2 große Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 120 g Frischkäse, weich
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- ½ TL getrockneter Schnittlauch
- 9 Scheiben Cheddar
- 6 Scheiben Bacon, knusprig
- 3 EL Ranch-Dressing (plus mehr zum Servieren)
- Frühlingszwiebeln, in Röllchen (optional)



STEAK & ZWIEBELN

- 1 Steak in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Öl in einer Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Steakstreifen 2–3 Min. scharf anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Beiseite stellen.
- 3 Butter in der Pfanne schmelzen. Zwiebeln darin bei mittlerer bis hoher Hitze 8–10 Min. anbraten, bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



CREMIGE FRISCHKÄSE-MISCHUNG

- Frischkäse, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Schnittlauch und 2 EL Ranch-Dressing in einer Schüssel glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälften mit der Frischkäse-Mischung bestreichen.
- Mit Steak belegen.
- Karamellierte Zwiebeln darauf verteilen.
- Cheddar-Scheibe auflegen.
- Bacon zerbröseln und darüberstreuen.
- Mit einem Klecks Ranch toppen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



SO WIRD'S GEMACHT



MEIN TIPP



Für extra Geschmack: Steak 15 Min. in etwas Worcestersauce und Knoblauch marinieren.



LECKER DAZU



- ✓ Süßkartoffel-Pommes
- ✓ Coleslaw
- ✓ Gebackene Zwiebelringe
- ✓ Corn on the Cob



AUFBEWAHRUNG



Übrig gebliebene Slider luftdicht verpacken und bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Swiss Cheese statt Cheddar
- ✓ Mit Jalapeños für extra Schärfe
- ✓ Mit Champignons (angebraten)
- ✓ Mit einer BBQ-Ranch-Sauce verfeinern



KLEIN, ABER OHO – KÄSE-STEAK-SLIDER, DIE JEDEN BEGEISTERN!



★ SAFTIG. KÄSIG. PILZIG. ★ MUSHROOM SWISS BEEF SLIDERS

KLEINER BITE. GROSSER GESCHMACK.

Saftige Rindfleisch-Pattys, goldbraun gebratene Champignons, geschmolzener Swiss Cheese und eine cremige Dijon-Mayo auf buttrig gerösteten Slider-Buns. Klein, aber einfach unwiderstehlich!



ERGIBT
9 SLIDER



ZUBEREITUNG
25 MIN.



BACKZEIT
12 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 9 SLIDER

FÜR DIE PATTYS

- 500 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1 TL Worcestersauce
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE PILZE

- 300 g braune Champignons, in Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE DIJON-MAYO

- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL geräucherte Petersilie (optional)
- 1 TL gepickte Petersilie (optional)

WEITERE ZUTATEN

- 9 Slider-Buns (z. B. Brioche)
- 9 Scheiben Swiss Cheese (Emmentaler od. Gruyère)
- 1 EL Butter, geschmolzen (zum Bestreichen)



TIPP

Für extra Aroma die Patties leicht smashen – außen knusprig, innen saftig!



ZUBEREITUNG

1 PATTYS FORMEN

Hackfleisch mit Worcestersauce, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen. In 9 gleich große Kugeln (ca. 55–60 g) formen und zu flachen Patties drücken (etwas größer als die Buns).

2 PILZE BRATEN

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons und Knoblauch darin bei mittlerer bis hoher Hitze 6–8 Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

3 PATTYS ANBRATEN

Eine Pfanne oder Grillplatte stark erhitzen. Patties 2–3 Minuten pro Seite kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind.

4 KÄSE SCHMELZEN

Swiss Cheese auf die Patties legen und bei niedriger Hitze (oder unter dem Grill) 1–2 Minuten schmelzen lassen.

5 DIJON-MAYO ANRÜHREN

Mayonnaise und Dijon-Senf verrühren. Nach Geschmack mit geräucherter Petersilie verfeinern.

6 SLIDER ZUSAMMENSETZEN

Bun-Unterseiten mit Dijon-Mayo bestreichen. Käse-Patty daraufsetzen, die gebratenen Champignons daraufgeben und die Bun-Deckel aufsetzen.

7 FERTIG

Buns mit geschmolzener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 8–10 Minuten goldbraun backen. Warm servieren und genießen!

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



EXTRA-TIPPS & VARIATIONEN



NOCH MEHR GESCHMACK

Etwas Röstzwiebeln oder eingelegte Gurken sorgen für Crunch und Frische.



KÄSE-VARIANTEN

Auch Gruyère, Appenzeller oder Provolone passen hervorragend.



SCHARFE NOTE

Ein Hauch Chipotle-Mayo oder Jalapeños geben den Extra-Kick.



MAKE-AHEAD

Patties und Pilze können vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



1 Patties formen und flach drücken.



2 Champignons in Butter mit Knoblauch braten.



3 Patties von beiden Seiten kräftig anbraten.



4 Swiss Cheese darauflegen und schmelzen lassen.



5 Patties mit Dijon-Mayo bestreichen und Pilze hinzugeben.



6 Mit Butter bestreichen und im Ofen goldbraun backen.



7 Fertig! Klein, aber einfach unwiderstehlich.



LECKER DAZU

- Süßkartoffel-Pommes
- Coleslaw
- Ein kühles Bier oder ein Spritz

Viel Spaß
beim Nachmachen!



AUFBEWAHRUNG

Reste im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer kurz aufwärmen.



PERFEKT FÜR

Partys, Football-Abende, Buffets oder einfach für den kleinen Hunger mit großem Genuss!

SAFTIG. WÜRZIG. KÄSIG. EINFACH LEGENDÄR.



PHILLY CHEESESTEAK

=Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Zartes Rindfleisch, geschmorte Zwiebeln, Paprika und geschmolzener Provolone – der Klassiker aus Philadelphia im Mini-Format!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



ANBRATEN & DÜNSTEN
20 Min.



BACKEN
15–18 Min.



GESAMTZEIT
ca. 60 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 600 g Rinderhüfte oder Roastbeef (sehr dünn geschnitten)
- 2 Zwiebeln (in feinen Streifen)
- 1 grüne Paprika (in Streifen)
- 1 rote Paprika (in Streifen)
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Worcestersauce
- Salz & Pfeffer
- 9 Scheiben Provolone-Käse
- Optional: etwas Rinderbrühe für extra Saftigkeit



FLEISCH & GEMÜSE

- 1 Öl in einer großen Pfanne bei hoher Hitze erhitzen.
- 2 Rindfleisch portionsweise kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist. Herausnehmen und beiseite stellen.
- 3 Butter in die Pfanne geben. Zwiebeln und Paprika darin bei mittlerer Hitze 8–10 Min. weich und leicht karamellisiert dünsten.
- 4 Knoblauch zugeben und 1 Min. mitdünsten.
- 5 Fleisch zurück in die Pfanne geben, Worcestersauce einrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf 2–3 EL Rinderbrühe zugeben und alles saftig miteinander vermengen.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Brötchen waagrecht halbieren.
- Die untere Hälfte in eine Auflaufform (ca. 23x33 cm) legen.
- Fleisch-Gemüse-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.
- Provolone-Scheiben darauflegen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL getrockneter Oregano
- Salz & Pfeffer
- Optional: 1 TL Sesam



TIPP

Die Würzbuttersorgt für eine goldene Kruste und extra Aroma. Nicht weglassen!

SO WIRD'S GEMACHT

1



Rindfleisch portionsweise bei hoher Hitze scharf anbraten und herausnehmen.

2



Zwiebeln und Paprika in Butter bei mittlerer Hitze 8–10 Min. dünsten.

3



Knoblauch zugeben, dann Fleisch zurück in die Pfanne. Worcestersauce einrühren.

4



Untere Brötchenhälfte in Auflaufform legen und die Fleisch-Gemüse-Mischung gleichmäßig verteilen.

5



Provolone-Scheiben darauflegen.

7



Brötchendeckel aufsetzen.

8



Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 15–18 Min. backen.

MEIN TIPP



Dünn geschnittenes Fleisch macht den Unterschied – so wird es zart und bleibt saftig. Ein paar Tropfen Rinderbrühe sorgen für extra Saftigkeit.



LECKER DAZU



- ✓ Knusprige Pommes oder Süßkartoffelpommes
- ✓ Klassischer Cole Slaw
- ✓ Eingelegte Jalapeños
- ✓ Ein kaltes Craft-Bier



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 6–8 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit scharfen Paprika oder Jalapeños
- ✓ Mit Peperoni
- ✓ Statt Provolone: Cheddar oder Weißer Cheddar



KLEIN, ABER OHO – EIN STÜCK PHILADELPHIA FÜR ZUHAUSE!

WÜRZIG. KNACKIG. SAFTIG.



TACO SLIDERS

≡ Für 9 Slider ≡

MINI-TACOS, MAXI-GESCHMACK!

Zartes, gewürztes Rinderhack, geschmolzener Cheddar, würzige Salsa, feurige Jalapeños und cremige Sour Cream – kleine Bissen, die nach mehr schmecken!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



RINDERHACK ANBRATEN
10 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 500 g Rinderhack (80/20)
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Taco Gewürzmischung (oder 1 TL je: Paprika edelsüß, Kreuzkümmel, Chili, Oregano, Salz & Pfeffer)
- 1 TL Tomatenmark
- 100 g Cheddar (in Scheiben)
- Jalapeños (in Scheiben)
- 150 g Salsa (mild oder scharf)
- Sour Cream
- Salz & Pfeffer



RINDERHACK WÜRZEN

- 1 Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten.
- 2 Rinderhack zugeben und krümelig anbraten.
- 3 Taco Gewürzmischung und Tomatenmark einrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit einer Schicht Rinderhack belegen.
- Mit Cheddar-Scheibe abdecken.
- Einen Löffel Salsa daraufgeben.
- Jalapeños nach Geschmack verteilen.
- Mit einem Klecks Sour Cream krönen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL getrockneter Oregano
- Salz & Pfeffer



TIPP
Für extra Kick mehr Jalapeños oder eine scharfe Salsa verwenden. Passt perfekt zu Nachos!

SO WIRD'S GEMACHT

1	2	3	4	5	6	6	7	8	9
Brötchen waagrecht halbieren und die untere Hälfte in eine Auflaufform legen.	Rinderhack anbraten und würzen.	Hackfleisch gleichmäßig auf den unteren Brötchenhälften verteilen.	Cheddar-Scheiben darauflegen.	Einen Löffel Salsa daraufgeben.	Jalapeños nach Geschmack verteilen.	Mit Sour Cream einen Klecks aufsetzen.	Brötchendeckel aufsetzen.	Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und die Brötchen goldbraun sind.	

MEIN TIPP



Diese kleinen Taco-Bissen sind der Hit auf jedem Buffet, beim Filmabend oder als Party-Snack – allen schmecken sie!



LECKER DAZU



- ✓ Nachos mit Käse
- ✓ Guacamole
- ✓ Mexikanischen Reissalat
- ✓ Eisgekühltes Bier oder Lime-Ade



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.
Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Pepper Jack statt Cheddar
- ✓ Mit Mais & schwarzen Bohnen
- ✓ Mit Chipotle-Mayo statt Sour Cream
- ✓ Extra scharf mit Habanero-Salsa



KLEIN, ABER OHO – TACOS ZUM REINBEISSEN!



WÜRZIG. RAUCHIG. LEICHT SCHARF.

TEX-MEX RINDFLEISCH Sliders

FÜR 9 SLIDER

Saftiges Rinderhack, rauchige BBQ-Sauce, würziges Relish, geschmolzener Käse, Jalapeños und frischer Salat – diese kleinen Tex-Mex-Sliders liefern maxi Geschmack!



FÜR
9
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



RINDERHACK ANBRATEN
12 Min.



BACKEN
5 Min. (optional)



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 450 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 6 EL BBQ-Sauce
- 3 EL Relish (Stück-Gurken-Relish oder Paprika-Relish)
- 9 Scheiben Cheddar (oder American Cheese)
- 2–3 Jalapeños, in Scheiben geschnitten
- 2 Tassen Eisbergsalat, fein geschnitten



BBQ-RINDFLEISCH

- 1 Rinderhack mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Kreuzkümmel würzen.
- 2 In einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze krümelig anbraten, bis es gut gebräunt ist.
- 3 BBQ-Sauce und Relish unterrühren und 1–2 Min. köcheln lassen.
- 4 Abschmecken und vom Herd nehmen.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälften leicht tosten (optional).
- Mit BBQ-Rindfleisch belegen.
- Cheddar darauflegen und kurz schmelzen lassen (im Ofen oder unter dem Grill).
- Mit Jalapeños und Eisbergsalat toppen.
- Obere Brötchenhälften aufsetzen.



TIPP

Für extra Kick mehr Jalapeños verwenden oder ein paar Tropfen Chipotle-Sauce in die BBQ-Sauce mischen!



SO WIRD'S GEMACHT



MEIN TIPP

Die Rinder-Mischung lässt sich super vorbereiten – einfach aufwärmen und belegen.



LECKER DAZU

- ✓ Cremiger Coleslaw
- ✓ Mais-Salsa
- ✓ Nacho-Chips
- ✓ Guacamole
- ✓ Mexikanischer Reissalat



AUFBEWAHRUNG

Übrig gebliebene Slider in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Pepper Jack statt Cheddar
- ✓ Mit roten Zwiebeln
- ✓ Mit Avocado oder Guacamole
- ✓ Extra rauchig: BBQ-Sauce mit Chipotle



KLEIN, ABER OHO – TEX-MEX-GENUSS IN MINI-FORMAT!

SAFTIG. WÜRZIG. SÜSSLICH. EINFACH LEGENDÄR.



HAM & CHEESE DELUXE =Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Zarter Schinken, geschmolzener Käse, süsslich-karamellierte Zwiebeln und eine cremige Honig-Dijon-Sauce – kleine Schiebchen, großer Geschmack!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



ZWIEBELN KARAMELLISIEREN
20 Min.



BACKEN
12-15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 60 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 300 g Kochschinken (in dünnen Scheiben)
- 9 Scheiben Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL brauner Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer



KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

- 1 Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
- 2 Butter und Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
- 3 Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren.
- 4 Zucker zugeben und weitere 10 Min. schmoren, bis die Zwiebeln goldbraun und karamellig sind.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit Honig-Dijon-Sauce bestreichen.
- Schinken doppelt legen und darauf verteilen.
- Karamellierte Zwiebeln gleichmäßig darauf geben.
- Käse-Scheiben auflegen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL getrockneter Thymian
- Salz & Pfeffer



TIPP

Die Honig-Dijon-Butter bringt eine süß-würzige Note und sorgt für eine goldene Kruste!

SO WIRD'S GEMACHT



1 Brötchen waagrecht halbieren und die untere Hälfte in eine Auflaufform legen.



2 Unterseiten mit Honig-Dijon-Sauce gleichmäßig bestreichen.



3 Schinken doppelt legen und auf der Sauce verteilen.



4 Karamellierte Zwiebeln großzügig und gleichmäßig darauf verteilen.



5 Käse-Scheiben darauflegen.



6 Brötchendeckel aufsetzen.



7 Mit der Würzbutter einpinseln.



8 Im Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12-15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

MEIN TIPP



Etwas Dijon-Senf in die Sauce mischen und nach dem Backen mit frischem Thymian oder Schnittlauch bestreuen. Einfach köstlich!



LECKER DAZU



- ✓ Sweet Potato Fries
- ✓ Gurkensalat in Dill-Sahne
- ✓ Coleslaw
- ✓ Krustenbrot-Chips
- ✓ Eingelegte Jalapeños



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5-7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Senf-Butter statt Honig-Dijon
- ✓ Mit geräuchertem Käse
- ✓ Mit Pickles statt karamellisierten Zwiebeln
- ✓ Mit knusprigem Bacon für extra Crunch



KLEIN, ABER OHO – EIN BISS UND DU BIST FAN!



HERZHAFT. WÜRZIG. KLASSISCH.
EIN HAUCH DELI-FEELING.

PASTRAMI REUBEN =Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Zartes Pastrami, geschmolzener Schweizer Käse, würziges Sauerkraut und cremiges Russian Dressing – der legendäre Reuben als unwiderstehlicher Mini-Genuss!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



PASTRAMI
ERWÄRMEN
10 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 300 g Pastrami (in Scheiben)
- 9 Scheiben Schweizer Käse
- 200 g Sauerkraut (abgetropft)
- 90 g Russian Dressing (s. Rezept)
- 1 EL Butter (geschmolzen)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Worcestersauce
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer
- Optional: Kümmel (fürs Kraut)
- Optional: Sesam & Mohn zum Bestreuen



PASTRAMI ERWÄRMEN

- 1 Pastrami in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett 1–2 Min. pro Seite erwärmen, bis es leicht kross und heiß ist.
- 2 Mit 1 TL Worcestersauce beträufeln und pfeffern. Warm halten.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit Russian Dressing bestreichen.
- Pastrami darauflegen und leicht schichten.
- Sauerkraut gut ausdrücken und gleichmäßig verteilen.
- Schweizer Käse-Scheiben darauflegen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 1 EL Butter (geschmolzen)
 - 1 TL Dijon-Senf
 - ½ TL Knoblauchpulver
 - Eine Prise Salz & Pfeffer
- Alles verrühren.



TIPP

Sauerkraut gut abtropfen lassen – so bleibt der Slider saftig, aber nicht matschig!

SO WIRD'S GEMACHT



1 Brötchen waagrecht halbieren und die untere Hälfte in eine Auflaufform legen.



2 Unterseiten großzügig mit Russian Dressing bestreichen.



3 Erwärmtes Pastrami gleichmäßig darauf verteilen.



4 Sauerkraut ausdrücken und gleichmäßig auf dem Pastrami verteilen.



5 Schweizer Käse-Scheiben darauflegen.



6 Brötchendeckel aufsetzen.



7 Mit der Würzbuttermilch bestreichen und nach Belieben mit Sesam & Mohn bestreuen.



8 Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Brötchen goldbraun sind.

MEIN TIPP



Ein Hauch Kümmel im Sauerkraut bringt das klassische Deli-Aroma perfekt raus. Unbedingt probieren!



LECKER DAZU



- ✓ Dill Pickle Chips
- ✓ Kettle Chips oder Kartoffelchips
- ✓ Coleslaw Salat
- ✓ Ein kaltes Craft-Bier oder Ginger Ale



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Thousand Island Dressing statt Russian Dressing
- ✓ Mit extra Käse – doppelte Scheibe für mehr Crunch
- ✓ Mit eingelegten Jalapeños für eine leichte Schärfe



KLEIN, ABER OHO – EIN KLASSIKER, NEU GEDACHT!



RAUCHIG. SAFTIG. SÜSS-WÜRZIG.
EINFACH UNWIDERSTEHLICH.



PULLED PORK BBQ = Sliders =

FÜR 9 SLIDER

FÜR
★ 9 ★
SLIDER

Zartes Pulled Pork in rauchiger BBQ-Sauce,
würziger Cheddar und knackiger Coleslaw –
der perfekte Mini-Genuss für jeden Anlass!



ZUBEREITUNG
20 Min.



PULLED PORK WÄRMEN
15 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 50 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Bröche-Slider-Buns
- 600 g Pulled Pork (fertig oder selbst gemacht)
- 150–180 ml BBQ-Sauce (rauchig-süß)
- 9 Scheiben Cheddar
- 2 EL Butter
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- Salz & Pfeffer



PULLED PORK

- 1 Pulled Pork in einer Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 2 BBQ-Sauce unterrühren und 5–8 Min. leicht köcheln lassen.
- 3 Mit Salz & Pfeffer abschmecken. (Sollte es sehr flüssig sein, kurz ohne Deckel einkochen lassen.)



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Brötchen waagrecht halbieren.
- Untere Hälfte in eine Auflaufform (ca. 23x33 cm) legen.
- Pulled Pork gleichmäßig darauf verteilen.
- Cheddar-Scheiben darauflegen.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- Salz & Pfeffer
- Optional: 1 TL Honig



TIPP

Den Coleslaw erst nach dem Backen auf die Sliders geben – so bleibt er schön knackig!

SO WIRD'S GEMACHT



MEIN TIPP



Für extra Rauch-Aroma etwas geräuchertes Paprikapulver oder ein paar Tropfen Liquid Smoke in die BBQ-Sauce geben.



LECKER DAZU

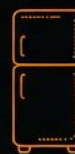
- ✓ BBQ-Kartoffelecken oder Süßkartoffel-Pommes
- ✓ Maiskolbensalat
- ✓ Eingelegte Jalapeños



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.
Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 6–8 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit Jalapeños für extra Schärfe
- ✓ Mit Pepper Jack statt Cheddar
- ✓ Mit roter BBQ-Sauce oder Carolina Gold BBQ



KLEIN, ABER OHO – BBQ-GENUSS IN MINI-FORM!



WARM. KÄSIG. UNWIDERSTEHLICH.



SLIDERS MIT SCHINKEN & SCHWEIZER KÄSE

Sliders

FÜR 9 SLIDER

Zarte Brötchen, saftiger Schinken, cremig-schmelzender Schweizer Käse und eine aromatische Würzbutter – besser geht's nicht!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



ZUBEREITUNG
10 Min.



BACKEN
15 + 5 Min.



GESAMTZEIT
ca. 45 Min.

ZUTATEN

- 9 King's Hawaiian Brötchen
- 250–260 g Schinken in Scheiben (z. B. Kochschinken oder Hinterschinken)
- 4–5 Scheiben Schweizer Käse (z. B. Emmentaler oder Gruyère)
- 90 g Butter (geschmolzen)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Mohn
- 1 TL Knoblauchpulver



WÜRZBUTTER

Diese Mischung macht die Slider besonders aromatisch und saftig!

- 90 g Butter (geschmolzen)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Mohn
- 1 TL Knoblauchpulver



SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Die Brötchen waagrecht halbieren, ohne sie voneinander zu trennen. Die unteren Hälften in eine Auflaufform (ca. 20x30 cm) legen.
- 3 Schinken gleichmäßig darauf verteilen, dann den Käse.
- 4 Die oberen Hälften der Brötchen wieder darauflegen.
- 5 Butter, Senf, Mohn und Knoblauchpulver vermischen und die Mischung großzügig über die Slider streichen.
- 6 Mit Alufolie abdecken und 15 Minuten backen.
- 7 Alufolie entfernen und weitere 5 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun und der Käse geschmolzen ist.

SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



MEIN TIPP

Für zusätzlichen Biss und eine feine Säure ein paar Gewürzgurkenscheiben auf den Schinken legen – das macht die Slider noch leckerer!



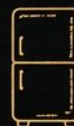
LECKER DAZU

- ✓ Knusprige Kartoffelspalten
- ✓ Coleslaw
- ✓ Ein frischer grüner Salat
- ✓ Oder eine cremige Tomatensuppe



AUFBEWAHRUNG

Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 8 Minuten aufwärmen – so bleiben sie schön knusprig und der Käse wird wieder herrlich cremig.



KLEIN, ABER OHO – EIN BISSCHEN SCHINKEN-KÄSE-GLÜCK FÜR DEINEN TISCH!



FRISCH. ITALIENISCH. UNWIDERSTEHLICH.

CAPRESE SLIDERS

Für 9 Slider

KLEIN, ABER VOLLER GESCHMACK!

Italienischer Klassiker im Mini-Format: Cremiger Mozzarella, saftige Tomaten, frisches Basilikum, aromatisches Pesto und ein Hauch Balsamico – einfach himmlisch!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



VORBEREITUNG
10 Min.



BACKEN
6–8 Min.
(optional)



GESAMTZEIT
ca. 25 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 200 g Mozzarella (in Scheiben)
- 2 große Tomaten (in Scheiben)
- Frisches Basilikum (ca. 1 Bund)
- 3 EL grünes Pesto (selbstgemacht oder aus dem Glas)
- 2 EL Balsamico-Creme
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer



SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Brötchen halbieren und die Schnittflächen leicht mit Olivenöl bestreichen.
- 2 Die unteren Brötchenhälften mit Pesto bestreichen.
- 3 Mit Mozzarella- und Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Frisches Basilikum daraufgeben.
- 5 Balsamico-Creme darüberträufeln und die oberen Brötchenhälften aufsetzen.



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Wer mag: Die Slider 6–8 Min. im Ofen bei 180 °C überbacken – nur so lange, bis der Mozzarella leicht schmilzt.
- Achtung: Nicht zu lange backen, damit die Tomaten frisch bleiben.
- Direkt nach dem Backen mit frischem Basilikum toppen.



TIPP

- Tomaten vorher trocken tupfen, damit die Brötchen nicht durchweichen.
- Balsamico-Creme erst nach dem Backen beträufeln, für den extra Frische-Kick.



SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT



MEIN TIPP

Noch mehr Aroma? Etwas Knoblauch im Pesto oder ein paar Pinienkerne darüberstreuen – einfach köstlich!



LECKER DAZU

- ✓ Antipasti
- ✓ Oliven
- ✓ Rucolasalat
- ✓ Gegrilltes Gemüse



AUFBEWAHRUNG

Am besten frisch genießen. Übrig gebliebene Slider luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 1 Tag aufbewahren.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Rucola statt Basilikum
- ✓ Mit getrockneten Tomaten oder Ofentomaten
- ✓ Mit Büffelmozzarella
- ✓ Pesto rosso statt grün für eine würzige Note



★ KLEIN, ABER OHO – ITALIENISCHER GENUSS IM MINI-FORMAT! ★

BELLA ITALIA. VIEL GESCHMACK.
KLEINER BISS – GROSSES GLÜCK!



ITALIAN =Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Die italienische Klassiker-Kombo im Mini-Format:
Salami, Mortadella, Schinken, Provolone,
Peperoni und frischer Rucola – abgerundet
mit einer würzigen Italian Spread. Perfetto!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
20 Min.



ZUTATEN VORBEREITEN
15 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 60 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- 80 g Salami (z. B. Milano)
- 80 g Mortadella
- 80 g Schinken (z. B. Prosciutto Cotto)
- 9 Scheiben Provolone
- 9 eingelegte Peperoni (in Streifen)
- 1 Handvoll Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico (optional)



ITALIAN SPREAD

- 60 g Mayonnaise
- 2 EL italienisches Dressing (z. B. Italian oder Balsamico)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- 1 kleine Knoblauchzehe (fein gerieben)
- Salz & Pfeffer



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- Untere Brötchenhälfte mit Italian Spread bestreichen.
- Nacheinander Salami, Mortadella und Schinken falten und darauflegen.
- Provolone-Scheibe darauflegen.
- Peperoni-Streifen verteilen.
- Rucola mit etwas Olivenöl und Balsamico mischen und obenauf geben.
- Brötchendeckel aufsetzen.



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer



TIPP

Für extra Aroma: Etwas Parmesan über die Slider streuen, bevor sie in den Ofen kommen.

SO WIRD'S GEMACHT

1



Brötchen waagrecht halbieren und die untere Hälfte in eine Auflaufform legen.

2



Italian Spread auf der unteren Brötchenhälfte gleichmäßig verstreichen.

3



Salami, Mortadella und Schinken übereinander falten und darauflegen.

4



Provolone-Scheiben darauflegen.

5



Peperoni-Streifen darauf verteilen.

6



Mit Rucola belegen.

7



Mit der Würzbutter bestreichen.

9



Im Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen, bis sie goldbraun und der Käse leicht geschmolzen ist.

MEIN TIPP



Noch mehr Italien?
Ein Hauch Trüffelloil auf dem Käse oder etwas getrocknete Tomaten machen diese Slider noch unwiderstehlicher!



LECKER DAZU



- ✓ Antipasti-Platte
- ✓ Caprese-Spieße
- ✓ Oliven (grün & schwarz)
- ✓ Parmesan-Chips
- ✓ Eiskaltes Peroni oder Limoncello Spritz



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.
Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit scharfer Salami (z. B. Spianata)
- ✓ Mit getrockneten Tomaten und Rucola Pesto
- ✓ Mit gegrilltem Gemüse statt Peperoni



KLEIN, ABER OHO – ITALIEN IM MINI-FORMAT!



ITALIENISCH. HERZHAFT. KÄSIG. EINMALIG!

MEATBALL MARINARA =Sliders=

FÜR 9 SLIDER

Saftige Hackbällchen in würziger Tomatensauce, geschmolzener Mozzarella und Parmesan – kleine Italiener mit großem Geschmack!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



HACKBÄLLCHEN BRATEN
15 Min.



SAUCE KOCHEN
15 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 65 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Brioche-Slider-Buns
- HACKBÄLLCHEN**
- 500 g Rinderhack
- 1 Ei
- 40 g Semmelbrösel
- 2 EL Parmesan (gerieben)
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl zum Braten



TOMATENSAUCE

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 1 TL Oregano
- ½ TL Basilikum
- Salz & Pfeffer



ZUM ZUSAMMENBAUEN

- 200 g Mozzarella (gerieben oder in Scheiben)
- 40 g Parmesan (gerieben)
- Frische Basilikumblätter (optional)



WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL italienische Kräuter
- ½ TL Chiliflocken (optional)
- Salz & Pfeffer



TIPP

Die Würzbuttersorgt für eine goldene Kruste und extra Aroma. Nicht weglassen!

SO WIRD'S GEMACHT

1 Hackbällchen aus allen Zutaten formen (ca. 18–20 Stück, etwas kleiner als Tischtennisbälle).	2 In Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen.	3 Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten. Gehackte Tomaten und Gewürze zugeben und 10–12 Min. köcheln lassen.	4 Hackbällchen zurück in die Sauce geben und 5 Minuten sanft köcheln lassen.	5 Untere Brötchenhälfte in eine Auflaufform (ca. 23x33 cm) legen. Sauce und Hackbällchen gleichmäßig darauf verteilen.	6 Mozzarella großzügig daraufgeben und mit Parmesan bestreuen.	7 Brötchendeckel aufsetzen und mit der Würzbutters einpinseln.	8 Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Brötchen goldbraun sind.
---	---	---	---	---	---	---	--

MEIN TIPP



Für extra Frische nach dem Backen ein paar Basilikumblätter auf den Slidern verteilen – das hebt den Geschmack auf ein neues Level.



LECKER DAZU



- ✓ Caesar Salad
- ✓ Knoblauchbrot
- ✓ Ofenkartoffel-Wedges
- ✓ Ein Glas eiskaltes Mineralwasser oder italienisches Bier



AUFBEWAHRUNG



Reste abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN



- ✓ Mit scharfer Arrabbiata-Sauce für mehr Kick
- ✓ Mit Provolone oder Cheddar statt Mozzarella
- ✓ Mit frischen Jalapeños für extra Schärfe



KLEIN, ABER OHO – ITALIEN ZUM REINBEISSEN!



KLEIN. KNUSPRIG. PIZZA-GENUSS!

PIZZA SLIDERS

= Für 9 Slider =

PIZZAGEFÜHL IM MINI-FORMAT

Saftige Mini-Brötchen, gefüllt mit würziger Pizzasauce, geschmolzenem Mozzarella und Pepperoni – getoppt mit Parmesan und italienischen Kräutern. Wie Pizza, nur handlich!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



BELEGEN
10 Min.



BACKEN
12–15 Min.



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Brioche)
- 180 ml Pizzasauce
- 225 g Mozzarella, in Scheiben oder gerieben
- 24–27 Scheiben Pepperoni oder Salami
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 TL italienische Kräuter (Oregano, Basilikum)
- 1 EL Butter, geschmolzen
- 1½ TL Knoblauchpulver (optional)



PIZZASAUCE

- 1 Pizzasauce in einer kleinen Schüssel gut verrühren.
- 2 Mit Oregano, Knoblauchpulver und einer Prise Pfeffer abschmecken.



SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Brötchen waagrecht halbieren und die unteren Hälften in eine Auflaufform legen.
- 2 Pizzasauce gleichmäßig auf den unteren Hälften verteilen.
- 3 Mozzarella darauflegen und mit Pepperoni belegen.
- 4 Die oberen Brötchenhälften daraufsetzen.
- 5 Mit geschmolzener Butter bestreichen, Parmesan und italienische Kräuter darüberstreuen.

BACKEN

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Brötchen goldbraun sind.



TIPP

Für extra Geschmack die Slider vor dem Backen mit einer Knoblauch-Butter-Mischung bestreichen.

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT



MEIN TIPP

Perfekt zum Dippen in extra Pizzasauce oder Knoblauch-Butter. Ideal für Partys, Spieleabende oder als Snack!



LECKER DAZU

- ✓ Knoblauch-Käse-Sticks
- ✓ Caesar Salad
- ✓ Antipasti
- ✓ Mariniertes Gemüse
- ✓ Mozzarella Sticks



AUFBEWAHRUNG

Übrig gebliebene Slider luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.
Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Salami statt Pepperoni
- ✓ Mit Gemüse (Paprika, Champignons)
- ✓ Mit Oliven und Zwiebeln
- ✓ Scharf mit Jalapeños oder Chili-Flocken



★ KLEIN, ABER OHO – WIE PIZZA, NUR BESSER ZUM REINBEISSEN! ★

CREMIG. WÜRZIG. SCHARF.

SPICY JALAPEÑO POPPER = Sliders =

FÜR 9 SLIDER

Creamy Frischkäse, würziger Cheddar, knuspriger Bacon und feurige Jalapeños – diese Slider bringen Jalapeño-Popper-Geschmack auf ein neues Level!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
15 Min.



VORBEREITUNG
10 Min.



BACKEN
10 Min. abgedeckt +
8–10 Min. offen



GESAMTZEIT
ca. 40 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Slider-Brötchen (z. B. Hawaiian Rolls)
- 170 g Frischkäse, weich
- 130–140 g Cheddar-Käse, gerieben
- 6 Scheiben Bacon, knusprig gebraten
- 3 Jalapeños, in dünne Scheiben geschnitten (+ einige zum Garnieren)
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- 45 g Butter, geschmolzen
- Sesamkörner (optional)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



KÄSEMISCHUNG

- 1 Frischkäse, geriebenen Cheddar, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und eine Prise Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
- 2 Alles gut verrühren, bis eine glatte, cremige Mischung entsteht.



SLIDER ZUSAMMENSTELLEN

- 1 Brötchen horizontal halbieren und die unteren Hälften in eine Auflaufform legen.
- 2 Die Käsemischung gleichmäßig auf den unteren Brötchenhälften verteilen.
- 3 Knusprigen Bacon darauflegen und mit Jalapeño-Scheiben belegen. Ein paar Jalapeños für die Garnitur zurückhalten.
- 4 Die oberen Brötchenhälften auflegen.



BACKEN

- 1 Die Oberseiten der Brötchen mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen (falls verwendet).
- 2 Form mit Alufolie abdecken und 10 Min. im vorgeheizten Ofen bei 175 °C backen.
- 3 Folie entfernen und weitere 8–10 Min. backen, bis die Brötchen goldbraun sind und der Käse blubbert.



SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Brötchen halbieren und untere Hälften in die Form legen.

2



Käsemischung gleichmäßig verteilen.

3



Knusprigen Bacon darauflegen.

4



Mit Jalapeños belegen.

5



Obere Brötchenhälften auflegen.

6



Mit Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen.

7



10 Min. abgedeckt backen.

8



Folie entfernen und weitere 8–10 Min. backen.

MEIN TIPP

Für mehr Schärfe: Jalapeños durch Chipotle in Adobo ersetzen oder mit einem Hauch Chiliblocken toppen!



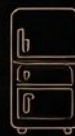
LECKER DAZU

- ✓ Ranch-Dressing zum Dippen
- ✓ Guacamole
- ✓ Coleslaw
- ✓ Süßkartoffel-Pommes



AUFBEWAHRUNG

Übrig gebliebene Slider luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren. Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 5–7 Min. aufwärmen.



VARIATIONEN

- ✓ Mit Pepper Jack statt Cheddar
- ✓ Mit roten Zwiebeln
- ✓ Mit Avocado-Scheiben
- ✓ Extra rauchig: BBQ-Sauce dünn aufstreichen



KLEIN, ABER OHO – POPPER-GENUSS, DER ZÜNDET!



MORGENS. SAFTIG. HERZHAFT. UNWIDERSTEHLICH.



BREAKFAST SLIDERS

~ Bacon, Egg & Cheese ~

FÜR 9 SLIDER

Cremiges Rührei, knuspriger Bacon, zwei Käsesorten und eine feine Maple-Dijon-Sauce – gebacken zu goldenen Frühstücks-Slidern, die jeden Morgen besonders machen!



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
25 Min.



VORBEREITEN
15 Min.



BACKEN
16-17 Min.



GESAMTZEIT
ca. 55 Min.

ZUTATEN

- 9 weiche Bräuche- oder Hawaiian-Slider-Buns
- 6 Eier
- 120 ml Sahne
- 150 g Bacon
- 6 Scheiben Cheddar
- 3 Scheiben Gouda oder würziger Bergkäse
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- Salz & schwarzer Pfeffer



CREMIGE FRÜHSTÜCKSAUCE

- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Ahornsirup
- ½ TL Worcestersauce
- etwas schwarzer Pfeffer



Süßlich, würzig, cremig – die perfekte Verbindung für Bacon & Ei! ♥

WÜRZBUTTER FÜR OBEN

- 40 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- etwas schwarzer Pfeffer
- optional Sesam



Garantiert goldbraune, aromatische Brötchen! ↗

ZUSÄTZLICH

- etwas grüner Salat (z. B. Rucola oder Lollo)
- Gewürzgurken in Scheiben
- (optional mehr Frühlingszwiebeln zum Bestreuen)



Für Frische, Crunch und den extra Kick! ↗

SO WIRD'S GEMACHT

1 Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen.	2 In Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze cremig rühren. Vom Herd nehmen, solange es noch schön cremig ist.	3 Bacon knusprig braten und grob zerbrechen.	4 Brötchen waagrecht halbieren. Untere Hälfte in eine Auflaufform legen und mit der Frühstückssauce bestreichen.	5 Cheddar darauflegen, dann das cremige Rührei gleichmäßig verteilen.	6 Bacon verteilen, Frühlingszwiebeln darüberstreuen.	7 Gouda darauflegen, etwas Sauce daraufgeben und den Brötchendeckel aufsetzen.	8 Mit der Würzbuttermilch bestreichen.
--	---	--	--	---	--	--	--

MEIN TIPP



Kein Spiegelei verwenden – cremiges Rührei bleibt nach dem Backen saftiger und die Slider lassen sich besser essen.

Die Sahne macht den Unterschied! ♥



LECKER DAZU



- ✓ frischer Obstsalat
- ✓ hausgemachte Kartoffelspalten
- ✓ Joghurt mit Granola
- ✓ ein starker Kaffee oder frischer O-Saft



AUFBEWAHRUNG



Abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Im Ofen oder Airfryer bei 160 °C ca. 8 Minuten aufwärmen – so bleiben sie außen knusprig und das Ei schön cremig.



VARIATIONEN



- ✓ mit Avocado statt Gurken
- ✓ Swiss Cheese statt Cheddar
- ✓ etwas Jalapeños für extra Schärfe
- ✓ Rauchlachs & Frischkäse für die Deluxe-Version



♥ KLEIN, ABER OHO – DER PERFEKTE START IN DEN TAG! ♥

DER MODULARE SLIDER-BAUKASTEN

AUS EINER BOX WIRD DEINE WUNSCHBOX.

REIHE 1

•
SORTE A

3 SLIDER

REIHE 2

•
SORTE B

3 SLIDER

REIHE 3

•
SORTE C

3 SLIDER



$$3 + 3 + 3 = 9$$

★ DIE PROBIERBOX ★

3 SORTEN × 3 SLIDER



★
Drei Geschmacksrichtungen
auswählen und jede Reihe
anders belegen.

★ DIE LIEBLINGSBOX ★

1 SORTE × 9 SLIDER



★
Nur eine Sorte gewünscht?
Die Zutaten dieser Reihe
einfach verdreifachen.

★ DIE WUNSCHBOX ★

FREI KOMBINIEREN



★
Zum Beispiel:
6 Big King Style +
3 Teriyaki Style.

DREI IKONEN. EINE BOX. NEUN SLIDER.

BURGER-KLASSIKER

=Sliders=

Drei beliebte Burger-Stile in einer 3x3-Box: Whopper Style, Big King Style und Steakhouse Style – jeweils drei Slider, gemeinsam vorbereitet und unterschiedlich belegt.



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



PATTYS BRATEN
8–10 MIN.



ZUSAMMENBAU
15 MIN.



GESAMTZEIT
CA. 55 MIN.

GEMEINSAME BASIS

- 9 weiche Slider-Buns mit Sesam
- 450 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 6 kleine Scheiben Cheddar
- 6 Blätter grüner Salat
- 1 kleine weiße Zwiebel
- Gewürzgurken in Scheiben
- 1 kleine Tomate
- 3 Scheiben Bacon
- 3 EL Röstzwiebeln



REIHE 1 · WHOPPER STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Tomatenscheiben
- 6 Gurkenscheiben
- feine Zwiebelringe
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Mayonnaise
- grüner Salat



REIHE 2 · BIG KING STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 6 Gurkenscheiben
- feine Zwiebelringe
- grüner Salat

KING-STYLE-SAUCE

- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Gurkenrelish
- 1 TL Senf
- 1 TL Ketchup



REIHE 3 · STEAKHOUSE STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 Scheiben Bacon
- 3 EL BBQ-Sauce
- 3 EL Röstzwiebeln
- etwas grüner Salat



TIPP: Alle frischen Zutaten erst nach dem Braten und Toasten einbauen. So bleiben Salat und Tomate knackig.

SO WIRD'S GEMACHT

- Buns waagerecht halbieren.
- Hack in neun Portionen teilen.
- Neun flache Mini-Pattys formen.
- Pattys sehr heiß kräftig braten.
- Buns auf den Schnittflächen toasten.
- Whopper-Reihe frisch belegen.
- Big-King-Reihe mit Sauce und Käse bauen.
- Steakhouse-Reihe mit BBQ, Bacon und Röstzwiebeln bauen.
- Als 3x3-Probierbox servieren.

NUR EINE SORTE?

Die Zutaten der gewünschten Reihe einfach verdreifachen – so entstehen neun gleiche Slider.



LECKER DAZU

- ✓ King Pommes
- ✓ Onion Rings
- ✓ Coleslaw
- ✓ Gewürzgurken



AUFBEWAHRUNG

Pattys und Saucen getrennt bis zu 2 Tage kalt lagern. Frische Zutaten erst kurz vor dem Servieren ergänzen.



VARIATIONEN

- ✓ Beef durch Plant-based Pattys ersetzen
- ✓ Schärfer mit Jalapeños
- ✓ Brioche-Buns statt Sesam-Buns
- ✓ Eigene Reihen frei kombinieren



★ KLEIN, ABER OHO – DREI BURGER-KLASSIKER IN EINER BOX! ★

BIRTHDAY EDITION =Sliders=

DREI SORTEN. NEUN SLIDER. EINE PARTY.

Die aktuelle Baby-Burger-Kombination im 3x3-Format: Whopper Cheese Style, BBQ Cheese Style und Teriyaki Style – jeweils drei kleine Slider für die perfekte Proberbox.



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



PATTYS BRATEN
8–10 MIN.



ZUSAMMENBAU
15 MIN.



GESAMTZEIT
CA. 55 MIN.

GEMEINSAME BASIS

- 9 weiche Slider-Buns mit Sesam
- 450 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 9 kleine Scheiben Cheddar
- 6 Blätter grüner Salat
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 kleine Tomate
- Gewürzgurken in Scheiben
- 3 Scheiben Bacon



REIHE 1 · WHOPPER CHEESE STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 Tomatenscheiben
- 6 Gurkenscheiben
- feine Zwiebelringe
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Mayonnaise
- grüner Salat



REIHE 2 · BBQ CHEESE STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 Scheiben Bacon
- 3 EL BBQ-Sauce
- etwas grüner Salat



REIHE 3 · TERIYAKI STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 EL Teriyaki-Sauce
- feine Zwiebelringe
- grüner Salat



TIPP: Teriyaki-Sauce kurz einkochen, bis sie dickflüssig glänzt. So läuft sie nicht aus dem Slider.

SO WIRD'S GEMACHT

1



Buns waagerecht halbiehen.

2



Hack in neun Portionen teilen.

3



Neun flache Mini-Pattys formen.

4



Pattys sehr heiß kräftig braten.

5



Buns auf den Schnittflächen toasten.

6



Whopper-Cheese-Reihe frisch belegen.

7



BBQ-Cheese-Reihe mit Bacon bauen.

8



Teriyaki-Reihe mit Sauce und Zwiebeln bauen.

9



Als 3x3-Partybox servieren.

NUR EINE SORTE?

Die Zutaten der gewünschten Reihe einfach verdreifachen – so entstehen neun gleiche Slider.



LECKER DAZU

- ✓ King Pommes
- ✓ Onion Rings
- ✓ Coleslaw
- ✓ Gewürzgurken



AUFBEWAHRUNG

Pattys und Saucen getrennt bis zu 2 Tage kalt lagern. Salat und Tomate erst kurz vor dem Servieren ergänzen.



VARIATIONEN

- ✓ Beef durch Plant-based Pattys ersetzen
- ✓ BBQ rauchiger mit Röstzwiebeln
- ✓ Teriyaki schärfer mit Chili
- ✓ Eigene Reihen frei kombinieren



KLEIN, ABER OHO – GEBURTSTAGSPARTY IM 3x3-FORMAT!

DREI ITALIENISCHE BABYS. NEUN SLIDER.

ITALIA EDITION =Sliders=

CRISPY. CLASSIC. CRAZY CHEESE.

Die italienische Baby-Burger-Kombination im 3x3-Format: Crispy Chicken Style, Big King Style und Crazy Cheese Style – jeweils drei Slider, gemeinsam als Probierbox serviert.



FÜR
★ 9 ★
SLIDER



ZUBEREITUNG
35 MIN.



PATTYS BRATEN
10-12 MIN.



ZUSAMMENBAU
15 MIN.



GESAMTZEIT
CA. 60 MIN.

GEMEINSAME BASIS

- 9 weiche Slider-Buns mit Sesam
- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 300 g Hähnchenbrust
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 6 kleine Scheiben Cheddar
- grüner Salat
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 kleine Tomate
- Gewürzgurken in Scheiben
- 3 Scheiben Bacon



REIHE 1 · CRISPY CHICKEN STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 kleine Hähnchenstücke
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Ei
- 50 g Panko
- Öl zum Braten
- 3 Tomatenscheiben
- 3 EL Mayonnaise
- grüner Salat



REIHE 2 · BIG KING STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 6 Gurkenscheiben
- feine Zwiebelringe
- grüner Salat

KING-STYLE-SAUCE

- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Gurkenrelish
- 1 TL Senf
- 1 TL Ketchup



REIHE 3 · CRAZY CHEESE STYLE FÜR 3 SLIDER

- 3 Mini-Pattys
- 3 Scheiben Cheddar
- 4 EL Cheddar-Sauce
- 3 Scheiben Bacon
- 2 EL BBQ-Sauce
- 3 EL Röstzwiebeln



TIPP: Cheddar-Sauce nur warm halten, nicht stark kochen. So bleibt sie glatt und cremig.

SO WIRD'S GEMACHT

1



Buns waagrecht
halbieren.

2



Beef in sechs
Portionen teilen.

3



Hähnchen
panieren.

4



Beef-Pattys
kräftig braten.

5



Crispy Chicken
goldbraun braten.

6



Buns auf den
Schnittflächen
toasten.

7



Crispy-Chicken-
Reihe frisch
belegen.

8



Big-King- und
Crazy-Cheese-
Reihen bauen.

9



Als italienische
3x3-Box
servieren.

NUR EINE SORTE?

Die Zutaten der
gewünschten Reihe
einfach verdreifachen –
so entstehen neun
gleiche Slider.



LECKER DAZU

- ✓ King Pommes
- ✓ Onion Rings
- ✓ Coleslaw
- ✓ Mozzarella-Sticks



AUFBEWAHRUNG

Pattys und Saucen
getrennt bis zu 2 Tage
kalt lagern. Crispy
Chicken zum Aufwärmen
kurz in Ofen oder
Airfryer geben.



VARIATIONEN

- ✓ Beef durch Plant-based
Pattys ersetzen
- ✓ Crispy Chicken schärfer würzen
- ✓ Extra Cheddar-Sauce
zum Dippen
- ✓ Eigene Reihen frei kombinieren



KLEIN, ABER OHO – ITALIENISCHE BABY-BURGER IM 3x3-FORMAT!



Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026

KLEINE BITES, GROSSER GESCHMACK!

SLIDERS

★ 27 REZEPTE ★

26 SLIDER REZEPTE
+ HAWAIIAN ROLLS

Ob klassisch, kreativ, herzhaft oder würzig – Slider sind die perfekte Mischung aus Spaß, Vielfalt und unvergleichlichem Geschmack! Für jeden Anlass, jede Stimmung und jeden Hunger. Einfach machen. Zusammen genießen. Unwiderstehlich gut!



VIelfALT, DIE BEGEISTERT

Von Chicken über Beef bis BBQ, Deli & mehr – für jeden Geschmack das Richtige.



EINFACH & PRAXISNAH

Klare Anleitungen, verständliche Steps und Zutaten, die du überall bekommst.



PERFEKT FÜR JEDEN ANLASS

Partys, Game Day, Familienessen oder BBQ – Slider gehen immer!



KLEINE BITES, GROSSES WOW

Übersichtlich, schnell zubereitet und garantiert ein Highlight auf jedem Tisch.



★ WAS DICH ERWARTET ★

DAS PERFEKTE SLIDER-ERLEBNIS



26 abwechslungsreiche Slider-Rezepte für jeden Geschmack



Von Klassikern bis kreativen Neuerfindungen



Die besten Kombinationen aus Zutaten, Saucen & Toppings



Tipps, Tricks & Variationen für noch mehr Genuss



HAWAIIAN ROLLS – das Original-Rezept für die perfekte Basis

FÜR JEDEN GESCHMACK

- ✓ Chicken & Pute
- ✓ Rind & Steak
- ✓ Schwein & Deli
- ✓ Italienisch & Co.
- ✓ Würzig, pikant & BBQ
- ✓ Vegetarisch / Mediterran
- ✓ Süß, sauer, rauchig, cheesy und vieles mehr!



Klein im Format – riesig im Geschmack!

HAWAIIAN ROLLS

DIE BASIS FÜR PERFEKTE SLIDER



BLÄTTERN, AUSWÄHLEN,
NACHMACHEN, GENIEßEN!

Viel Spaß beim Nachmachen!