

# Die Büffelfarm aus Bocholt-Barlo

---

WDR [www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/rezepte-moelders-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/rezepte-moelders-100.html)

Rezepte von Silvia Mölders

*Alle Mengenangaben für sechs Personen*

## Vorspeise: Dreierlei Büffelkäse

---

### 1. Feta-Päckchen

#### Zutaten:

6 Stück á ca. 10 g Primosale Natur (oder Fetakäse natur)  
1,5 kleine Zucchini  
1 EL Olivenöl  
2 EL Aprikosenmarmelade  
1 Zweig Rosmarin

#### Zubereitung:

Den Primosale in daumendicke Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und längs in Scheiben hobeln, mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein Backblech legen und bei 150 °C ca. 5 Minuten garen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Aprikosenmarmelade und etwas gehacktem Rosmarin bestreichen. Den Käse damit umwickeln und mit einem Rosmarinästchen feststecken.

### 2. Mozzarella-Törtchen

#### Zutaten:

6 Kugeln Mozzarella di Bufala  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 rote Tomate  
3 EL Pesto Genovese  
1 Hand voll Basilikum

#### Zubereitung:

Das Gemüse in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech ca 10 Minuten grillen. Anschließend erkalten lassen. Die Mozzarella in Scheiben schneiden. Jetzt abwechselnd Mozzarella und Gemüse schichten und jeweils jede Lage mit Pesto bestreichen. Mit Mozzarella abschließen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und auf die Mozzarella legen.

### 3. Crossini mit Ricotta

#### Zutaten:

Ca. 75 g Ricotta  
6 Scheiben Ciabatta  
Eine Hand voll Pinienkerne  
150 g Rucola  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Honig  
2 EL Balsamico  
1 EL Olivenöl

**Zubereitung:**

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Das Ciabatta im Ofen kurz anrösten. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Knoblauch mit Essig, Öl und Honig verrühren, salzen. Die Pinienkerne in der Pfanne rösten. Das Ciabatta mit Rucola belegen und den Ricotta darüber bröseln. Anschließend das Dressing darüber träufeln und mit Pinienkernen bestreuen.

**Hauptgang: Wald- und Wiesenburger vom Wasserbüffel mit Süßkartoffel-Pommes-Frites****Zutaten:**

1.200 g Hack vom Wasserbüffel  
6 Brötchen  
200 g Schmand  
2 EL Preiselbeeren  
2 Hand voll gemischte Wildkräuter oder Salate  
6 Scheiben Büffelgouda

*Für das Chutney:*

18 rote Zwiebeln  
10 TL Senfsamen  
10 TL brauner Zucker  
10 EL Balsamicoessig  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, in der Pfanne abgedeckt ca. 15 Minuten simmern lassen. Senfsamen und Zucker dazu geben, ohne Deckel ca. 5 Minuten karamellisieren lassen. Den Balsamico einrühren, ca. 2 Minuten reduzieren lassen. Zur Seite stellen.

Den Schmand und 2 Esslöffel Preiselbeeren in eine Schüssel geben und vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wildkräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

Das Hack mit Salz und Pfeffer würzen, zu Pattys formen und platt drücken. Im Ofen ca. 15 Minuten bei 175 °C grillen. Mit Käse belegen und nochmal 5 Minuten grillen.

Eine Pfanne erhitzen, die Brötchen darin rösten. Die untere Hälfte der Brötchen mit reichlich Preiselbeercreme bestreichen. Die Wildkräuter darauf verteilen und die Pattys darauf platzieren. Anschließend mit dem Zwiebelchutney belegen und die obere Brötchenhälfte darauf setzen. Evtl. mit einem Holzstab fixieren.

## ***Selbstgemachte Burger-Brötchen***

### **Zutaten:**

100 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Milch  
½ Würfel Hefe  
20 g Zucker  
250 g Mehl  
40 g Butter  
1 Ei  
4 g Salz  
1 Eigelb  
2 EL Milch  
ein paar Sesamkörner

### **Zubereitung**

Das warme Wasser und 2 Esslöffel Milch in eine Schüssel geben, Zucker unter mischen und die Hefe hinein bröseln. 5 Minuten stehen lassen. Dann Mehl, Salz, das Ei und die Butter dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Aus jeweils ca. 80 g Teig ein Brötchen formen: Dazu den Teig zu einer gleichmäßigen Kugel rollen und diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einer flachen Scheibe pressen. Die Teiglinge müssen nochmals eine halbe Stunde gehen.

Das Eigelb mit 2 Esslöffeln Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Dann mit Sesam bestreuen. Im Backofen bei 180°C 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

## ***Süßkartoffel-Pommes-Frites***

### **Zutaten:**

3 große Süßkartoffeln  
etwas Speisestärke  
Salz  
Paprikapulver

### **Zubereitung:**

Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden, anschließend mit Speisestärke pudern und in der heißen Fritteuse goldgelb frittieren. Mit Salz und Paprikapulver würzen!

## **Dessert: Büffelmilcheis auf Erdbeeren**

---

**Zutaten:**

600 ml Büffelmilcheis  
1–1,5 kg Erdbeeren  
6 EL Sesamsamen  
6 EL Wasser  
4 EL Aceto Balsamico  
2 EL Sesamöl  
200 g Zucker

**Zubereitung:**

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen und möglichst nicht rühren, bis er braun wird und an einigen Stellen brodelt. Vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Wenn der ganze Zucker geschmolzen ist, die Sesamsamen hinzufügen, den Topf vom Herd nehmen und mit Wasser und Aceto Balsamico ablöschen. Das Öl hineinträufeln und bei schwacher Hitze verrühren. Den Sirup über die Erdbeeren gießen und mit dem Büffelmilcheis servieren.