SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Burger juicy-sweet von Benedikt Faust

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für die Zwiebelmarmelade

1 St. Rote Zwiebel

25 g Zucker

50 ml Rotwein

25 ml Gemüsebrühe

Etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer

Für das Topping aus Hirtenkäsealternative

1 St. Kirschtomate, klein

Etwas Grün vom Frühlingslauch

3 St. Schwarze Oliven ohne Stein in Lake

1 EL Olivensaft von eingelegten Oliven

1 EL Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Für die Burgerbasis aus Hackfleischalternative

5 St. Walnüsse

1 St. Großer weißer Champignon

45 g Vegane Alternative zu Hackfleisch

1 EL Olivenöl

0.5 EL Olivenfond von eingelegten Oliven

Etwas Salz & Pfeffer

Außerdem

1 St. Burger-Bun (Brötchen)

1 St. Kopfsalatblatt

1 St. Zwiebelring nach Belieben

Etwas Kartoffelchips nach Belieben

Für die Zwiebelmarmelade

1. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne mit leichter Farbe glasig anschwitzen. Den Zucker dazu geben und warten, bis er geschmolzen ist und sich leicht bräunlich verfärbt.

2. Dann mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit

nachgießen.

3. Die Zwiebeln anschließend im Mixer fein pürieren, abschmecken und erkalten lassen.

Für das Topping aus Hirtenkäsealternative

1. Den Hirtenkäseersatz in Würfel schneiden, die Kirschtomate vierteln und der Länge nach halbieren, die Oliven ebenso und dann alles vermischen. Mit fein geschnittenen Kringeln von Frühlingslauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

Für die Burgerbasis aus Hackfleischalternative

1. Den Champignon in feine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch und grob gehackten Walnüssen in einer Pfanne mit Olivenöl kurz und scharf anbraten und für ca. 4-5 Minuten rösten lassen. Mit dem Olivenfond ablöschen und abschmecken.

Zum Schluss das Burgerbrötchen (Burger Bun) befüllen.

1. Tipp von Benedikt Faust: Immer zuerst die untere Hälfte mit einer cremigen Zutat bestreichen, damit die restlichen Zutaten besser halten. Das heißt hier das untere Brötchen mit der Zwiebelmarmelade bestreichen.

2. Darauf ein Salatblatt legen und die Hackfleischfüllung draufgeben. Dann das Topping abrunden. Evtl. mit einem einzelnen Zwiebelring garnieren. Herrlich juicy-sweet! Dazu beispielsweise Kartoffelchips genießen.