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

Veganer „BBQ-Chicken“-Burger von Benedikt Faust

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für das „fake“ Kimchi

100 g Chinakohl + 2 schöne Blätter für den Burger

20 g Weißer Rettich

20 g Karotten

0.5 St. Knoblauchzehe

10 g Sushi-Ingwer

1 St. Schalotte

1 EL Sojasauce

1 EL Rote Currypaste

Etwas Chilliflocken nach Geschmack

Etwas Paprikapulver

Etwas Salz & Pfeffer

(Alternativ kannst du fertiges Kimchi verwenden.)

Für den grünen Spargel

1 Stange(n) Grüner Spargel

1 EL Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Für die veganen Chunks Chicken Style

0.3 Pack VANTASTIC FOODS Vegane Chunks Chicken Style

Für die Mayonnaise

50 ml Ungesüßter Sojadrink, Zimmertemperatur

110 ml Rapsöl

0.5 TL Zitronensaft oder Weißweinessig

1 TL Salz

1 Prise(n) Zucker

Außerdem

1 St. Burger-Bun (Burger-Brötchen)

Etwas BBQ-Sauce

Etwas Kartoffelchips oder andere Chips nach Belieben

Für das „fake“ Kimchi

1. Den Chinakohl, Rettich, Karotte und Schalotte in feine Streifen schneiden und mit der gehackten Knoblauchzehe sowie allen anderen Zutaten vermischen und mindestens

1 Stunde marinieren lassen.

Für den grünen Spargel

1. Den Spargel vom Ende befreien. Die Stange samt Spitze der Länge nach in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne ca. 2 Minuten kurz anbraten. Danach umfüllen und würzen.

Für die veganen Chunks Chicken Style

1. Die Chunks schön kross in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten.

Für die Mayonnaise

1. Den Sojadrink, den Senf und den Zitronensaft in einen hohen Mixbehälter geben, den Pürierstab hineinhalten und anfangen zu mixen. Dann langsam, tröpfchenweise, das Öl zugießen, dabei den Pürierstab ständig weiterlaufen lassen und weitermixen, bis eine schöne cremige Bindung entsteht. So lange mixen, bis alles schön aufemulgiert und cremig wird. Zum Schluss noch abschmecken. Für deinen Wow-Burger Die untere Brötchenhälfte mit der BBQ-Sauce bestreichen. Zwischen die beiden Hälften des Burger Buns ein großes Chinakohlblatt legen, mit den Chunks befüllen und mit den Spargelstücken sowie dem „fake“ Kimchi belegen. Mayonnaise-Tupfer nach Gusto dazugeben. Eventuell ein

paar Kartoffelchips dazu reichen. Benedikt Faust wünscht guten Appetit mit dem „BBQ-Chicken“-Burger vegan style!

Für deinen "Wow"-Burger

1. Bürsten Sie die untere Hälfte des Burgerbrötchens mit Barbecue-Sauce ein. Legen Sie eine große Scheibe Chinakohl zwischen die beiden Hälften des Burgerbrötchens und füllen Sie sie mit den Stücken, den Spargelstücken und dem "falschen" Kimchi. Geben Sie nach Belieben einige Kleckse Mayonnaise hinzu.
Servieren Sie den Burger mit einigen Kartoffelchips, wenn gewünscht. Benedikt Faust hofft, dass Ihnen sein veganer BBQ-Hühnchen-Burger schmeckt!