



GOURMET



NEU



VEGANER
PILZ-BURGER
mit Kirschtomaten-Chutney
und Coleslaw

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



VEGANER PILZ-BURGER

mit Kirschtomaten-Chutney und Coleslaw

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN COLESLAW:

- 1 Weißkraut
- 10 Karotten
- 80 ml KOTÁNYI Birnen Balsamapfelessig
- 80 ml KOTÁNYI Sesam Öl
- 100 g vegane Mayonnaise

FÜR DAS KIRSCHTOMATEN-CHUTNEY:

- 200 g Zucker
- 200 g KOTÁNYI Zwetschken Balsamapfelessig
- 10 KOTÁNYI Nelken ganz
- 4 KOTÁNYI Lorbeer ganz
- 2 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz
- 10 g KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch
- 100 ml Wasser
- 1 kg Kirschtomaten, halbiert

FÜR DAS PILZ-PATTY:

- 50 g KOTÁNYI Steinpilze getrocknet
- 500 g Champignons, braun
- 500 g Bohnen weiß, gekocht
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Kräutern
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Zwiebel
- 20 g KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- ca. 200 g Brösel
- 10 vegane Burger Buns
- 5 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Salatblätter und Sprossen nach Wahl
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt aus der Mühle
- KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl zum Braten



ZUBEREITUNG

Für den Coleslaw Weißkraut sehr dünn hobeln, Karotten in Streifen schneiden. Kraut, Karotten, Birnen Balsamapfelessig, Sesam Öl und vegane Mayonnaise gut durchmischen und leicht salzen.

Für das Kirschtomaten-Chutney Zucker, Essig, Nelken, Lorbeer Senfkörner, „Pilze mit Knoblauch“ und Wasser aufkochen, Kirschtomaten zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach komplett auskühlen lassen, Nelken und Lorbeerblätter entfernen.

Für die Pilz-Patties die getrockneten Steinpilze für ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Champignons klein schneiden, Bohnen mit einer Gabel zerdrücken.

Gut ausgedrückte Steinpilze fein hacken und mit Champignons, Bohnenpaste, „Pilze mit Kräutern“, „Pilze mit Zwiebel“, Petersilie, der Hälfte der Brösel und etwas Salz vermengen. 15 Minuten rasten lassen.

Aus der Pilzmasse 10 Patties formen und in den restlichen Bröseln wenden. In Sonnenblumen Öl auf mittlerer Stufe langsam goldbraun braten, dabei 2 bis 3 mal wenden.

Burger Buns halbieren und mit veganer Mayonnaise, Sprossen, je einem Pilz Patty, Salat und roten Zwiebelringen belegen. Coleslaw und Tomaten Chutney dazu servieren.

TIPP: Das intensiv-würzige Aroma unserer Pilzmischungen eignet sich auch hervorragend zum Würzen von diversen veganen Speisen.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com