



VEGANER DOUBLE SMASHED BURGER

MIT KARAMELLISIERTEN ZWIBELN

ZUTATEN FÜR 4 PATTIES

- 165g vegan&moi Pure Red
- 6g Salz
- 280g Wasser
- 23g Öl
- 2 Zwiebeln
- Ahornsirup
- geschnittener Salat
- Burgersosse
- 3 Scheiben veganer Käse
- 3 Burger Buns

ZUBEREITUNG

Karamellisierte Zwiebeln:

Zwiebeln in Stücke schneiden, mit etwas veganer Margarine goldgelb anbraten, mit Grillgewürz würzen und nach einigen Minuten mit etwas Ahornsirup aufgießen. Deckel auf die Pfanne und ziehen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Herstellung 6 Patties á ca. 80g:

165g vegan&moi PURE RED mit 6g Salz vermengen. Mit 280g Wasser und 23g Öl gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

6 Kugeln formen, Öl in die Pfanne und jede Kugel in der Pfanne platt drücken. Auf der 1. Seite gut anbraten, umdrehen und den Käse darauf legen. Die 2. Seite weiterhin gut anbraten.

Patties aufeinander legen – somit habt ihr 3 Double Patties!

Fertigstellung:

Brate die Buns mit der Innenseite in der Pfanne (in der du die Patties gebraten hast) mit etwas veganer Margarine an.

Belege dann wie folgt: Bun, Sosse, Salat, Patties, Zwiebeln, Sosse, Bun

Lass Dir den Burger schmecken!