

ZUTATEN

 2 PORTIONEN 30 MIN MITTLERE

1 Packung Garden Gourmet Sensational BBQ Burger

1 grosse Tomate

1 Lattich

1 rote Zwiebel

2 Scheiben Cheddar-Käse (vegan)

etwa 150g Coleslaw (zubereitet oder hausgemacht, siehe Rezept)

2 Brioche-Hamburgerbrötchen

2 EL Mayonnaise (vegan)

2 EL vegane Burger Sauce (zubereitet oder hausgemacht, siehe Rezept)

50 g Cornichons

etwas Öl

ZUBEREITUNGSTIPPS

Die perfekte Begleitung

Für noch mehr Genuss kannst du diesen Burger mit knusprig frittierten Zwiebelringen im Bierteig servieren!

Mit dem Sensational BBQ Burger von Garden Gourmet geniesst du einen richtigen American Burger mit einer rauchigen Note von Zwiebel und Paprika – aber ganz vegan.

ZUBEREITUNG

1. Beilagen zubereiten

Coleslaw und Burger Sauce zubereiten gemäss Rezept. Die Zwiebel schälen und schneiden und die Tomate würfeln.

2. Zwiebeln kochen

Die Zwiebeln etwa 10 Minuten in etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht karamellisieren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Burgerbrötchen rösten

Die Burgerbrötchen halbieren und in einer heissen Pfanne goldbraun rösten.

4. Sensational BBQ Burger kochen

Die Sensational BBQ Burger nach Packungsanweisung kochen oder grillieren und den Käse darüber schmelzen lassen.

5. Burger zubereiten

Den Boden der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und mit Salatblättern bedecken, dann etwas Coleslaw darübergeben (den Rest separat servieren). Die Tomatenscheiben und die Sensational BBQ Burger darauf legen. Cornichon Scheiben und Röstzwiebel darauf geben und mit Burger Sauce beträufeln

6. Anrichten und geniessen!

Den Deckel der Burgerbrötchen darauf legen, etwas andrücken und sofort servieren und geniessen!

7. Zubereitung von Gemüse

200 g Weisskohl in dünne Streifen schneiden, 1 Rüebli schneiden oder raspeln oder bereits geschnittene Rüebli und Kohl verwenden und eine kleine rote Zwiebel hacken.

8. Zubereitung der Sauce

3 EL vegane Mayonnaise mit 2 TL Senf, 1 EL Weissweinessig, etwas Zucker und der Saft einer halben Zitrone verrühren.

9. Den Coleslaw fertigstellen

Kohl-Rüebli-Mischung unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Rezept Burgersauce

5 EL vegane Mayonnaise mit 2 EL Ketchup, 1 TL Tomatenpüree, 2 TL Senf, 2 kleingehackten Cornichons und einer feingehackten Schalotte mischen. Mit etwas Zitronensaft und einer Prise Pfeffer (Cayennepfeffer) abschmecken.

11. Zubereitung des Bratens

150 g Mehl mit ca. 250 ml Bier und 1 kleinem Ei vermischen.

12. Zubereitung von Zwiebeln

Eine grosse weisse Zwiebel in 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Die Zwiebelringe auf einen Teller legen und mit Mehl bestäuben.

13. Zwiebeln anbraten

Jeder Zwiebelring einzeln in den Bierteig tauchen und anschliessend in Frittieröl bei 180 °C goldbraun braten. Die Zwiebelringe auf saugfähiges Papier legen

und sofort mit etwas Salz bestreuen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Rezepte](#) > [Veganer American Burger](#)