

SENSATIONAL WEIHNACHTSBURGER WELLINGTON

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 1 H. 5 MIN

 HERAUSFORDERND

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

250 g Champignons (für die Sauce)

250 g gemischte Champignons

1 kleine Sellerie

1 Karotte

125 ml Rahm (vegan)

1 Esslöffel Paniermehl

100 ml Weisswein

4 Zweige glatte Petersilie

Sesamsamen

Salz

Pfeffer

150g Filo-Teig

1 kleine Schalotte und 1 Zwiebel (für die Sauce)

20 g Butter (vegan)

1 Esslöffel Mehl

200 ml Bouillon (1/2 Bouillon Würfel)

100 ml Rotwein

400 g grüne Spargelspitzen

Zitronenschale (nach Geschmack)

optional: 1 Ei (zum Bestreichen)

ZUBEREITUNGSTIPPS

Serviervorschlag

Mit Beilagen wie Backbirnen und Selleriepüree (aus Resten von Sellerie und Kartoffeln) servieren.

Fordere den Koch in dir heraus, indem du dieses vegane Wellington-Gericht mit unserem Garden Gourmet Sensational Burger zubereitest. Perfekt für Weihnachten!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten fein hacken

Champignons, Schalotte, Petersilie und Karotte fein hacken.

2. Schalotte, Karotte und Champignons anbraten und ablöschen

Schalotte und Karotte in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Champignons dazugeben. Unter Rühren eine Minute kochen lassen, den Wein dazugeben und die Mischung reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist.

3. Rahm hinzufügen und Sellerie schneiden

Rahm in die Pfanne geben und zu einer dickflüssigen, streichfähigen Masse einkochen. Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Sellerie schälen und 4 etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die gleiche Größe wie den Sensational Burger schneiden, einige Minuten in etwas Öl braten und abkühlen lassen.

4. Sensational Burger kochen

Die Sensational Burger in etwas Öl bei starker Hitze kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

5. Filo-Teig schneiden und belegen

Den Filo-Teig ausrollen und in 6 Scheiben schneiden. Auf 4 Teig-Scheiben je eine Scheibe Sellerie in die Mitte legen, mit Paniermehl bestreuen und einen Sensational Burger darauf legen.

6. Pilzmischung dazugeben

Eine Schicht Pilzmischung auf dem Burger verteilen. Die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen und die Enden über der Füllung zusammenklappen. Die "Nähte" zusammendrücken und das Ganze auf Backpapier auf ein Backblech legen. Aus den 2 restlichen Teigscheiben Sterne schneiden.

7. Teig mit Ei bestreichen und backen

Den Teig und die Sterne mit einem geschlagenen Ei oder etwas Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf einem Backblech mit Backpapier etwa 10 Minuten goldbraun backen.

8. Sauce zubereiten

Für die Sauce: eine fein gehackte Zwiebel in Butter glasig anbraten und die Champignons (grob gehackt) dazugeben. Das Mehl beigeben und eine Weile kochen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Brühe hinzufügen, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. 1 cm von der Unterseite des Spargels abschneiden und knusprig braten (ca. 4 Minuten). Abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wellington mit der Sauce, dem Spargel und den Sternen servieren.

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

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Rezepte](#) > [Sensational Weihnachtsburger Wellington](#)