



V3: Vegetarischer „Chicken“-Katsu-Burger

mit Tomatensalsa und Gemüse-Pommes



30-40min



2 Personen

Chicken katsu findet sich mittlerweile auf Speisekarten in der ganzen Welt - probiere diesen köstlichen Burger und du weißt, warum! Denn auch in der vegetarischen Variante mit leckerem Bohnenschnitzel überzeugt der japanische Klassiker. Außerdem zwischen den Burgerbrötchen: ein mit Sojasauce und Koriander verfeinerter Dip und eine frische Tomatensalsa. Dazu gibt es Pommes aus Karotten und Knollensellerie. Guten Appetit!

- 2 Karotten
- 1 Stück Knollensellerie ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 Tomate
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Bohnenschnitzel ^{1,3}
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 23.5g



1. Gemüse vorbereiten

A top-down view of a black non-stick frying pan on a light-colored surface. Two golden-brown, irregularly shaped fried chicken patties are cooking in the pan. The pan has a black handle extending to the right and a small loop handle on the left. There are some oil droplets and small brown bits on the pan's surface.

4. Schnitzel braten



2. Pommes backen

A top-down view of the ingredients for the burger. On a white cutting board, there are four sesame seed buns arranged in a cluster. To the right of the buns are two small glass bowls. The top bowl contains a creamy, light-colored sauce with some green herbs. The bottom bowl contains a chunky, red tomato-based sauce. The background is a dark, textured surface.

5. Burger fertigstellen

3. Saucen zubereiten

A close-up photograph of three burgers served on a dark, rustic wooden surface. The burgers are made with sesame seed buns and are stacked with layers of red sauce, sliced red tomatoes, and a thick, golden-brown fried patty. Each burger is secured with a wooden skewer. To the right of the burgers, there is a metal mesh basket filled with golden-brown french fries. In the foreground, a small blue ceramic bowl contains a thick, pinkish-red sauce. The background is a plain, light-colored wall, and the overall lighting is warm and focused on the food.

6. Anrichten und servieren

Die **Katsu-Burger** mit den **Gemüse-Pommes**, der **restlichen Katsu-Mayonnaise** und ggf. der **restlichen Tomatensalsa** servieren.