



## RS Würziger Veggie-Burger mit Chipotle-Sauce

dazu Karotten-Sellerie-Pommes



ca. 40min



4 Portionen

Heute vereinen wir, was einfach zusammen gehört. Köstlich gebratene pflanzliche Pattys werden mit reichlich Salat und Tomate auf gerösteten Burgerbrötchen drapiert. Mit einer würzig-scharfen Sauce mit karamellisierten Zwiebeln und Chipotle-Chiliflocken wird der Burger zu einem veganen Hochgenuss mit feurigem Twist. Dazu gibt es gemüsige Pommes aus Knollensellerie und Karotte.

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Stück Knollensellerie <sup>1</sup>
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 vegane Rindfleischpattys <sup>4</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 2 Tomaten
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 1EL vegane Margarine
- 4TL vegane Mayonnaise
- 1TL Senf <sup>3</sup>
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 54.6g, Eiweiß 19.7g



### 1. Gemüsepommes backen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in fingerdicke, pommesartige Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und **jeweils** mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 15Min. backen, wenden und weitere 10Min. backen.



### 4. Sauce zubereiten

Sobald die **Zwiebeln** karamellisiert sind, die **½ der Chiliflocken**, 4EL Ketchup, 1TL Senf, 1EL Margarine und 2TL Essig unter die **Zwiebeln** rühren und 2-3Min. köcheln lassen. Mit mehr **Chiliflocken** und Salz abschmecken. **Achtung:** Die **Chiliflocken** sind sehr scharf. Die **Pattys** in die Pfanne geben und in der **Sauce** wenden.



### 2. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 3-5Min. braten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind. Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



### 5. Brötchen rösten

Gegen Ende der Backzeit der **Gemüsepommes** die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost oder dem Pommesblech im Ofen in 2-3Min. knusprig aufbacken.



### 3. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich und gebräunt sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.



### 6. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in Scheiben schneiden. Die **unteren Brötchenhälften** mit je 1TL veganer Mayonnaise bestreichen und mit etwas **Salat**, **1-2 Tomatenscheiben**, den **Pattys** und den **Zwiebeln** belegen. Den **restlichen Salat** und die **übrigen Tomaten** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Burger** mit den **Pommes** und dem **Salat** servieren.