

THE GREEN MOUNTAIN INDIAN BURGER MIT KURKUMA-KOHL, APRIKOSEN-CHUTNEY UND AUBERGINEN, DAZU CURRY-POTATO-WEDGES

FLEISCHIMITATE BURGER VEGAN ASIATISCH

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger 120 g, TK, 1.2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Aprikosen-Chutney, 250 g
- Curry-Backofen-Wedges hausgemacht, 2 kg
- Kurkuma-Kohl, 300 g
- Sesam Bun geschnitten, 80 g, TK, 8 Stück
- Auberginen Scheiben, 5 mm, 250 g
- Speisesalz, 8 g
- Fritteusen-Öl (effektiver Verbrauch), 60 ml
- Soja-Joghurt (Vegan), 150 g
- Koriander Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

1. Aprikosen-Chutney, Kurkuma-Kohl und Curry-Backofen-Wedges herstellen.
2. Die Auberginenscheiben zum Entwässern mit Salz einreiben und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit Haushaltspapier trocken tupfen.
3. Die Auberginenscheiben bei 170°C knusprig frittieren und anschliessend auf Haushaltspapier trocken tupfen.
4. Den Burger im Rapsöl braten
5. Die Buns auf dem Grill toasten.
6. Bun-Unterteil mit Soja-Joghurt bestreichen, Patty darauf setzen und mit Auberginen, Kurkuma-Kohl, Chutney und Koriander belegen. Deckel darauf mit einem THE GREEN MOUNTAIN-Fähnchen verzieren und die Wedges knusperfrisch aus dem Ofen dazu servieren.