

CLASSIC AMERICAN SMASH BURGER

Zwei kross gebratene Patties, rauchiger Cheddar, saftige Zwiebeln, Gurken und eine cremig-würzige Burger-Sauce – purer Diner-Vibe, aber komplett vegan. Beim Burger lohnt sich kompromisslose Hitze: Patty kräftig bräunen, Bun kurz rösten und Sauce, Säure und Crunch so dosieren, dass jeder Bissen ausgewogen bleibt. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 50 Minuten; vieles davon läuft nebenbei.

4–6 Portionen | 50 Min. | 22 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- Buns:
- 500 g Weissmehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmer Haferdrink
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g vegane Butter (weich)
- 1 EL Sojamilch + 1 EL Ahornsirup (zum Bestreichen)
- Sesam zum Bestreuen
- Patties:
- 200 g Seitanpulver
- 100 g feines Sojagranulat (eingeweicht & ausgedrückt)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Rauchsatz
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Rapsöl
- Sauce & Toppings:
- 8 Scheiben veganer Cheddar
- 1 Zwiebel (in Ringe geschnitten, angebraten)
- 12–16 Gurkenscheiben
- 8 EL vegane Mayo
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Ahornsirup

Zubereitung

- 01 Buns: Hefe im Haferdrink mit Zucker auflösen, 10 Min gehen lassen. Mehl, Salz, Butter zugeben, 8 Min kneten. 1 Std gehen lassen. Zu 4 Kugeln formen, 30 Min gehen lassen. Mit Sojamilch-Sirup bepinseln, Sesam drauf, bei 190 °C 15 Min goldbraun backen.
- 02 Patties: Zutaten zu homogener Masse kneten, 8 Teile formen. In heißer Gusseisenpfanne mit Backpapier smashen, 2–3 Min pro Seite braten, bis kross.
- 03 Sauce: Mayo, Ketchup, Senf, Paprikapulver, Ahornsirup verrühren.
- 04 Bauen: Bun – Sauce – Gurken – Patty – Cheddar – Zwiebeln – zweites Patty – Cheddar – Sauce – Deckel.