

DELUXE GOURMET SMASH BURGER

Trüffel, Raclette-Käse, karamellierte Zwiebeln und fluffige Brioche-Buns – dieser Burger spielt in der Champions League der Aromen. Die Textur entsteht durch Kontraste. Ein heiss gebratenes Patty, geröstetes Bun, saftige Komponenten und eine würzige Sauce machen deutlich mehr aus als ein einzelner Ersatzartikel. 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. | 14 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:
- 250 g Seitanpulver
- 80 g zerdrückte schwarze Bohnen
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL helles Miso
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Liquid Smoke
- 1 TL Rote-Bete-Pulver
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 150 ml Gemüsebrühe
- Toppings:
- 8 Scheiben veganer Raclette- oder Trüffelkäse
- 3 Zwiebeln (langsam karamellisiert, 45 Min)
- 2 EL vegane Butter
- 4 EL vegane Mayo
- 1 TL Trüffelöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Röstzwiebeln, fein zerbröselt
- Frischer Rucola
- Grobes Meersalz

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 mischen, 30 Min ruhen lassen, smashen wie Classic.
- 03 Zwiebeln: In Butter bei niedriger Hitze 40–45 Min braun schmoren.
- 04 Trüffel-Mayo: Mayo, Trüffelöl, Dijon-Senf verrühren.
- 05 Bauen: Bun – Trüffel-Mayo – Patty – Käse – Zwiebeln – zweites Patty – Käse – Röstzwiebelstaub – Rucola – Deckel.