

BEYOND LIMITS SMASH BURGER

Der heilige Gral der veganen Burgerkunst. Echtheit auf molekularer Ebene – saftig, blutig, rauchig und buttrig wie echtes Beef, nur pflanzlich. 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. | 22 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- Buns:
- 500 g Weissmehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmen Haferdrink
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g vegane Butter (weich)
- 1 EL Sojamilch + 1 EL Ahornsirup (zum Bestreichen)
- Sesam zum Bestreuen
- Base:
- 250 g Seitanpulver
- 100 g Sojagranulat (eingeweicht, ausgedrückt)
- 1 EL helles Miso
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Rote-Bete-Saft (für Farbe & Saftigkeit)
- ½ TL Liquid Smoke
- ½ TL Zwiebel- und Knoblauchpulver
- 150 ml Gemüsebrühe
- Beef-Fat-Blend (Aroma-Talg):
- 2 EL Kakaobutter
- 1 EL Rapsöl
- ½ TL Miso
- Cheese Fusion:
- 4 Scheiben veganer Cheddar
- 1 TL pflanzliche Butter
- 1 TL Tapiokastärke
- Sauce 2.0:
- 4 EL vegane Mayo
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Gewürzgurkenwasser
- 1 TL gehackte Gurken
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL Rauchpaprika
- 1 Prise Knoblauchpulver
- Finishing:
- Grobes Meersalz + getrockneter Sellerie + frisch gemahlener Pfeffer

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: Alle Basiszutaten vermengen, kurz kneten, 8 Teile formen.
- 03 Beef-Fat-Blend: In Pfanne geben und erhitzen. Patties drauf, Double-Crust-Method: 45 Sek anrösten, wenden, wieder smashen. Vor dem Wenden mit etwas Rote-Bete-Miso-Mix bestreichen für Glanz und „Meat Juice“.
- 04 Cheese Fusion: Käse mit Butter und Tapioka aufschmelzen, über die Patties geben. Dampfhaube darüber, bis er zieht.
- 05 Sauce: Alle Zutaten verrühren, mind. 1 Std ziehen lassen.
- 06 Buns: Leicht süßliche Brioche, innen toastieren und mit veganer Butter bepinseln.
- 07 Bauen: Bun – Sauce – Gurken – Patty – Cheese – zweites Patty – Sauce – Deckel. Mit Finishing Salt bestreuen.