

CLASSIC AMERICAN SMASH BURGER



► Beschreibung

Zwei kross gebratene Patties, rauchiger Cheddar, saftige Zwiebeln, Gurken und eine cremig-würzige Burger-Sauce – purer Diner-Vibe, aber komplett 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 Rauchsalz

- 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

1. 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.
2. Patties: Zutaten zu homogener Masse kneten, 8 Teile formen. In heißer Gusseisenpfanne mit Backpapier smashen, 2–3 Min pro Seite braten, bis kross.
3. Sauce: Mayo, Ketchup, Senf, Paprikapulver, Ahornsirup verrühren.
4. Bauen: Bun → Sauce → Gurken → Patty → Cheddar → Zwiebeln → zweites Patty → Cheddar → Sauce → Deckel.

► Zusatzinfos

Ergebnis: Saftig, rauchig, käsig – echter Diner-Genuss.

Erstellt mit der ZUTATO-App

