

DELUXE GOURMET SMASH BURGER



► Beschreibung

Trüffel, Raclette-Käse, karamellisierte Zwiebeln und fluffige Brioche-Buns – dieser Burger spielt in der Champions League der Aromen.

► 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

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

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

► Zusatzinfos

Ergebnis: Cremig, erdig, rauchig – Luxus in Burgerform.

Erstellt mit der ZUTATO-App

