

Burgerkarte

Plant Based Patty-Mix

Vegan & Veggie
Burgerideen



vegan & moi
Plant Based Mixes



Miniburger

DEINE KÜCHE
DEIN REZEPT



Mediterrano



Patty, Tomatensalsa, frittiertes Rucola, Kräutercreme

Classic



Patty, Zwiebeln, Salat, Paprikasalsa, Ketchup

Cheeseburger



Patty, rote Zwiebeln, Gurke, Gouda, BBQ-Sauce

Der mit dem Ei



Patty, Rührei, Tomaten, Gurke, frittiertes Rucola, Tomatensalsa

Italian Style Cheese



Patty, Tomatensalsa, frittiertes Rucola, Pesto, Cheddar

Mexican Style



Patty, Zwiebeln, Pimientos, Nachos, Paprika-creme, Cheddar, Mayo

Homestyle Burger



DEINE KÜCHE
DEIN REZEPT

Oriental Style



Patty, Hummus, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, BBQ-Sauce

Greek Style



Patty, Hirtenkäse, Oliven, Salatgurke, Tomaten, Peperoni, Mayo

Tex-Mex Style



Patty, Avocadocrème, Salat, Paprikasalsa, Cheddar, BBQ-Sauce

Laugenbrioche Elsässer Style



Patty, rote Zwiebeln, Sauerkrautsalat, BBQ-Sauce

Farmer's Style



Patty, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, frittierter Rucola, Gouda, Spiegelei, BBQ-Sauce, Hollandaise



French Style

Patty, Ratatouille, Gouda, Cashewkerne, Crème fraîche



Italien Style



Patty „Salsiccia Rosso“, Tomaten, Oliven, Mozzarella, Tomatensalsa, Pesto



Halloumi Style

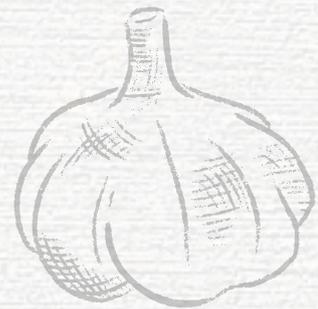
Patty, Halloumi, Gurke, Tomaten-Chili-Salsa



Sweet Chili Style



Patty, Tomaten, Lauch, Pimientos, Cheddar, Mango-Chutney, Knoblauch-Chili-Mayo, Tomaten-Chutney



German Style

Patty, rotes Zwiebelconfit, Pilze, Rote Beete Crème, Cheddar



Info:

Die verwendeten, nicht veganen Zutaten, können selbstverständlich durch die entsprechenden veganen Ersatzprodukte ausgetauscht werden, um die Rezeptur strikt vegan zu halten.



Grundrezeptur Burger Patties

Rezept für 10 Patties à 140 g

- 500 g **vegan&moi** PURE RED
- 850 g kaltes Wasser
- 70 g Öl
- 20 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett vermengt ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Anrührvideo:



Step by Step



500 g Mischung in eine Schüssel geben



20 g Salz hinzugeben und mit der Mischung verrühren



70 g Öl hinzugeben



850 g kaltes Wasser dazugeben



Die Masse direkt gut verrühren...



...bis das Wasser komplett aufgenommen ist



Mindestens 15 Minuten quellen lassen.



Die fertige Masse portionieren...



...und zu Patties formen. Entweder von Hand, um mehr den Homestyle zu bekommen oder mit einer Burgerpresse.



Die fertigen Patties sind bei entsprechender Verarbeitung und Kühlung 3-4 Tage lagerfähig. Je nach Zugabe von Zutaten kann sich die Lagerfähigkeit verringern.

Die vorgefertigten Patties können selbstverständlich auch gefrostet werden, um sie dann bei Bedarf einzeln zu entnehmen. Die Patties können im gefrosteten Zustand direkt in eine Fritteuse gegeben oder auf einer Plancha bzw. in einer Bratpfanne gebraten werden. Die Garzeit ist von der Grammatik abhängig.