



THE GREEN MOUNTAIN INDIAN BURGER MIT KURKUMA-KOHL, APRIKOSEN-CHUTNEY UND AUBERGINEN, DAZU CURRY-POTATO-WEDGES

FLEISCHIMITATE

BURGER

VEGAN

ASIATISCH



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- ☐ THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger 120 g, TK, 1.2 kg
- ☐ Rapsöl, 60 ml
- ☐ Aprikosen-Chutney, 250 g
- ☐ Curry-Backofen-Wedges hausgemacht, 2 kg
- ☐ Kurkuma-Kohl, 300 g
- ☐ Sesam Bun geschnitten, 80 g, TK, 8 Stück
- ☐ Auberginen Scheiben, 5 mm, 250 g
- ☐ Speisesalz, 8 g
- ☐ Fritteusen-Öl (effektiver Verbrauch), 60 ml
- ☐ Soja-Joghurt (Vegan), 150 g
- ☐ Koriander Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

- 1 Aprikosen-Chutney, Kurkuma-Kohl und Curry-Backofen-Wedges herstellen.
- 2 Die Auberginenscheiben zum Entwässern mit Salz einreiben und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- 3 Die Auberginenscheiben bei 170°C knusprig frittieren und anschliessend auf Haushaltspapier trocken tupfen.
- 4 Den Burger im Rapsöl braten
- 5 Die Buns auf dem Grill toasten.
- 6 Bun-Unterteil mit Soja-Joghurt bestreichen, Patty darauf setzen und mit Auberginen, Kurkuma-Kohl, Chutney und Koriander belegen. Deckel darauf mit einem THE GREEN MOUNTAIN-Fähnchen verzieren und die Wedges knusperfrisch aus dem Ofen dazu servieren.