

The Green Mountain Burger "Love forever"



Nummer : 000591
Kategorie : 06 Vegigericht
Datum : 27.08.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : The Green Mountain, Hilcona & Alpenhain, Streetfood
Allergene : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulphite

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	915,70kJ	11%
	218,86kcal	
Eiweiß	9,40g	21%
Fett	10,62g	21%
-davon gesättigte Fettsäuren	5,66g	28%
Kohlenhydrate	19,36g	8%
-davon Zucker	3,44g	4%
Salz	1,2g	19%

Für: **10,0 Portionen**

Zutaten

1,200 kg HILCONA The Green Mountain Burger 120 g, 2 x 1.44 kg, TK
 0,750 kg ALPENHAIN Back-Gouda-Herzen 90 x 25 g, TK
 0,800 kg Vollkorn-Bun Rustico 80 g
 0,080 kg Preiselbeeren-Konfiture
 0,050 kg Tomato Ketchup
 0,050 kg Mayonnaise
 0,100 kg Joghurt griechisch
 0,010 kg Meerrettich
 0,025 kg HILCONA-BW Pesto Diavolo, 1 kg
 0,200 kg Tomaten Scheiben ca. 5 mm
 0,150 kg Eisberg gewaschen ganze Blätter

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Brötchen aufschneiden.
- Dip:
 - o Preiselbeeren, Ketchup, Mayonnaise, Joghurt, Meerrettich und Pesto Pesto Diavolo vermischen.

Zubereitung:

- Rapsöl auf einen Grill geben und den Burger «nach Kundenwunsch» braten.
- In der Zwischenzeit die Gouda Herzen bei Heissluft 160°C vorgeheizt, für 6 Minuten knusprig backen.
- Bun-Brot auf den Schnittflächen auf dem Grill tosten.
- Burger zusammenbauen:
 - o Auf das Bun-Unterteil etwas vom Dip geben.
 - o Salatblatt darauf setzen
 - o Den Burger auf das Salatblatt platzieren.
 - o Tomatenscheiben auf das Patty setzen.
 - o Restlichen Dip auf die Tomaten geben.
 - o Gouda-Herzen auf dem Dip drapieren.
 - o Deckel drauf und die Herzen mit Sticks fixieren.

Tipp:

- Fragen Sie den Gast nach dem Garpunkt wie er seinen The Green Mountain Burger möchte.
- Als Beilage passen natürlich hervorragend knusprige Pommes frites dazu.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.