

Winter Burger mit Kartoffel-Wedges

(Gute Laune-Original-Rezept)



Deine persönliche Einkaufsliste:
(Zutaten für 2 Personen)

Für die Burgerbrötchen:

140g Weizenmehl
110g Dinkelmehl
100ml Wasser
65ml Pflanzenmilch
50g vegane Butter oder Margarine
1 Tüte Trockenhefe oder 1/2 Würfel
frische Hefe
1EL Zucker
Etwas Salz
Sesam

Für den Belag:

60g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
70g veganer Reibkäse
600g festkochende Kartoffeln

220g Wirsing
50ml Weißwein
140ml Soja-Sahne
75g zarte Haferflocken
1 rote Zwiebel (ca 90g)
1 kleine Karotte
1 Dose Kidneybohnen (60g)
50g Feldsalat
Paprikapulver
Chiliflocken
Kräuter der Provence
Muskatnuss
Salz & Pfeffer
Rapsöl

Schritt für Schritt Anleitung:

1. **Für die Burgerbrötchen:** Alle trockenen Zutaten vermischen. Milch, Wasser und Zucker vermischen und erwärmen und im Anschluss mit den trockenen Zutaten zu einem Teig kneten. Zum Schluss die kalte Margarine dazu geben und nochmals gut verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach Brötchen formen, jeweils mit etwas Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

2. **Für die Patties:** 75ml Wasser, Paprikapulver, Salz, Chiliflocken aufkochen. Danach die Haferflocken dazugeben. Rote Zwiebel schälen und halbieren. **NUR eine Hälfte** in feine Würfel schneiden und die Karotte fein raspeln. Kidneybohnen auf ein Sieb geben, mit Wasser abspülen und mit einer Gabel zerdrücken. Gequollene Haferflocken mit den Zwiebeln, der Karotte und den Bohnen vermengen. Die Masse zur Seite stellen.
3. **Für die Kartoffelwedges:** Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und in Spalten schneiden. Öl, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence dazu geben und alles gut vermengen. Die Kartoffeln im nicht vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 190 Grad knusprig backen. Die Wedges immer wieder wenden und ab und zu die Ofentüre öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
4. **Für den Rahmwirsing:** Den Wirsing halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und den Wirsing darin braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Soja-Sahne aufgießen und bei kleiner Hitze noch etwas köcheln lassen. Evtl. nochmal nachwürzen.
5. Die zweite Hälfte der **Zwiebel** in Ringe schneiden.
6. **Feldsalat** waschen und schleudern.
7. Die **Haferflocken-Masse** zu 2 gleich großen Patties formen (jeweils ca. 150g) und in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. Den Reibkäse gehäuft in den letzten 2 Minuten neben die Patties in die Pfanne geben und schmelzen lassen.
8. **Burger belegen:** Die Burgerbrötchen halbieren. Auf die Unterseite zuerst 2 EL Rahmwirsing geben und das Patty darauflegen. Den geschmolzenen Käse darauf geben. Als nächstes kommen die Zwiebelringe, dann der Feldsalat und zum Schluss 1 EL Preiselbeeren und der „Deckel“ des Burgerbrötchens.
9. Den fertigen Burger zusammen mit den Kartoffelwedges **servieren**. Wir wünschen guten Appetit!