



Vegane Crispyburger Texas Style

Zubereitung

1. Mehle, Backpulver und Cayennepfeffer mischen, sieben und mit dem eisgekühltem Wasser glatt verquirlen. Mindestens 30 Minuten gekühlt quellen lassen.
2. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. In einem Topf 500 ml Rapsöl erhitzen. Zwiebelringe unter den Mehlmix mischen. Dann mit einer Gabel nach und nach herausheben, abtropfen lassen und dünn mit Mehl bestäuben. Portionsweise im heißen Fett ausbacken, bis sie knusprig sind. Herausheben, auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird, und warm stellen.
3. Die Brötchen im vorgeheizten Ofen entsprechend den Packungsangaben aufbacken und aufschneiden. Die Unterhälften mit etwas Salatcreme bestreichen.
4. Die Crispyburger in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl von beiden Seiten knusprig goldbraun braten, mit je einer Scheibe veganem Cheddar-Ersatz belegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 5 Minuten überbacken.
5. Brötchenhälften mit den Crispyburgern belegen, darauf je zwei Tomatenscheiben und einige Salatblätter verteilen. Das Ganze mit etwas BBQ Sauce beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Röstzwiebeln und die oberen Burgerhälften auflegen und sofort servieren.

Zutaten

Für 4 Personen

Für das Relish:

Für die Texas-Röstzwiebeln:

- 50 g Reismehl
- 50 g Weizenmehl Type 405
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 2 TL Cayennepfeffer
- 150 ml eisgekühltes Wasser
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- etwas Mehl zum Bestäuben
- 500 ml Rapsöl zum Frittieren

Für die Crispyburger:

- 4 Burgerbrötchen
- 100 ml vegane Salatcreme (Glas)
- 2 Packungen Vegane Mühlen Crispyburger Typ Hähnchen
- etwas Rapsöl
- 4 Scheiben veganer Käseersatz (Cheddar Style)
- 2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll gerupfte Blattsalate
- 100 ml hochwertige, vegane BBQ Sauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte pro Portion

2.793 kJ (665 kcal)

23 g Eiweiß

30 g Fett

75 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten