

WWW.JULIANKUTOS.COM

JULIAN**KUTOS**

VEGGIE BURGER

Masterclass

BURGER BUN

FÜR 14 BUNS

ZUTATEN BROTTTEIG

300 ml Flüssigkeit**
50 ml Vollmilch

100 g Weizenmehl
W700 oder Type 550

400 g Weizenmehl
W480 oder Type 405

50 g weiche Butter
25 g Zucker
20 g Germ
10 g Salz

OPTIONAL

Sesam zum Bestreuen

ZUTATEN GLASUR

1 Ei
1 EL Vollmilch
1 TL Zucker

**FLÜSSIGKEIT

Natur Farben: Wasser

Orange: Karottensaft + 1 TL
Kurkuma Pulver

Grün:
50 g Spinat mit 250 ml

Rot: Rote Rüben Saft
Schwarz: Wasser + 1 TL
Sepia Tinte

ZUBEREITUNG BROTTTEIG

Alle Zutaten für 10 min langsam kneten.

Der Teig soll elastisch sein und sich von der Schüssel lösen. Teig abschmecken, er soll leicht salzig und süß schmecken.

Den Teig für 2 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen.

Den Teig teilen, in 14 Stücke á 60 g.

Zu runden Brötchen formen, rund schleifen, die Brötchen glasieren und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Brötchen für 45 min gehen lassen.

BACKEN

Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen 10 bis 15 Minuten hell backen.

Für besonders schöne Brötchen mit Dampf backen (Dampfstoß oder ein Blech mit Wasser einschieben).

Vom Blech nehmen, auskühlen lassen.

Die Brötchen schnell essen oder einfrieren. Sie schmecken auch getoastet sehr gut.

VEGGIE BURGER

GEMÜSE LAIBCHEN

Süßkartoffel oder Kürbis |
300 g
1 Dose Käferbohnen (400 g)
¼ Bund Petersilie
¼ Zehe Knoblauch
1 Rote Zwiebel
50 g Stärke
50 g Semmelbrösel
1 EL Paprika Pulver
1 EL Sojasauce
Salz

SERVIEREN

Salatblatt
100 g Kirschtomaten
Käse nach Belieben
Rote Zwiebel
4 Essiggurken

SWEET CHILI SAUCE

2 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
2 Chilis
4 cm Ingwer
125 ml Reisessig
150 g Zucker
200 ml Wasser
50 ml Zitronensaft
1 TL Salz

ZUBEREITUNG GEMÜSE LAIBCHEN

Geschältes Gemüse (Kartoffel oder Kürbis) weichkochen. Danach schälen und mit der Gabel zerdrücken. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen. Salzen, pfeffern, abschmecken. Die Masse darf nicht zu flüssig sein.

Zu runden Patties formen, mit Öl einreiben und am Grill oder in der Pfanne anbraten.

Servieren

Für Cheeseburger, nach dem Umdrehen mit Käse belegen und zudecken.

SERVIEREN

Die Burger Buns halbieren. Mit Salat, Tomatenscheiben, Essiggurken Scheiben, Sauce und gegrilltem Laibchen servieren.

SWEET CHILI SAUCE

Paprika entkernen und grob schneiden.
Chilis grob hacken.
Ingwer grob hacken. Knoblauch schälen.
Zucker, Wasser, Essig dazugeben.

Alle Zutaten pürieren.

Zum Kochen bringen, auch hoher Hitze für mindestens 15 min köcheln lassen.

Die Sauce soll eine Marmeladen-ähnliche Konsistenz haben