



## VEGANER WINTER BURGER MIT GARAM MASALA, WIRSING UND CRANBERRIES

( Pasta & Pizza & Burger )

Frisch, knackig, cremig und würzig - Der  
perfekte Burger für die kalte Jahreszeit

### Rezept für: 5 Burger

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Zutaten

##### Dinkel Burger Brötchen

250g Dinkelmehl

170ml Wasser

3 TL Backpulver

1/2 TL Salz

2 TL Kokosöl

##### Burger Patties

400g Kartoffeln

1 TL Fenchelsamen, gemahlen

1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1/2 TL Koriander, gemahlen

1/2 TL Salz

1/2 TL Garam Masala

1 rote Chili

2 Zehen Knoblauch

1 EL Kokosöl

2 EL weißer Sesam

4 EL Kichererbsenmehl (ca.50-60g)

##### Wiringsalat und Burgersauce

1/4 Wirsing (ca. 200g, geschnitten)

1/2 TL Salz

1 EL Reissessig

1 EL Agavendicksaft

2 EL Pflanzenöl

3 Zweige Koriander

3 EL vegane Mayo (ca.100g)

2 EL Ketchup

1 EL Senf

1 EL Tamari o. helle Sojasauce

##### Cranberry Chutney & Topping

2 EL Pflanzenöl

2 rote Zwiebeln

1/2 TL Salz

3 EL Cranberries (ca. 70g), getrocknet

100ml Rote Bete Saft o. Apfelsaft

50g Nussmischung

(Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)

## Anleitung

### Dinkel Burger Brötchen

1. Für die Burgerbrötchen alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und fingerdick ausrollen. Wichtig die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen, damit ihr die Teiglinge auch gut von der Arbeitsfläche lösen könnt.
2. Mit einem Glas oder einer Tasse fünf Kreise ausstechen und in einer Pfanne ohne Öl circa 5-7 Minuten pro Seite braten. Wichtig mit Deckel und nicht zu heiß! Gegebenenfalls öfter wenden, bis beide Seiten leicht Farbe genommen haben.

### Burger Patties

1. Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2. Die Gewürze in einer Gewürzmühle oder einem Mörser fein mahlen. Zusammen mit dem fein geriebenen Knoblauch ( über eine Käseibe oder eine Mikroplane ), der fein geschnitten Chili und den restlichen Zutaten zu einer Masse vermengen.
3. Zu fünf Patties formen und in ausreichend Pflanzenöl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Anschließend nochmal bei 170 Grad circa 25 Minuten in den Ofen.

### Wiringsalat und Burgersauce

1. Den Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermischen und zehn Minuten ziehen lassen.
2. Die vegane Mayo mit dem Ketchup und dem Senf verrühren und mit der hellen Sojasauce abschmecken.

### Cranberry Chutney & Topping

1. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Pflanzenöl farblos anschwitzen, bis sie sehr weich sind. Die restlichen Zutaten zugeben und leicht köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist.
2. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen.

## TIPP

- Die Dinkelbrötchen aus der Pfanne lassen sich auch super einfrieren und im Ofen oder Toaster nochmal erwärmen. Wichtig ist sie nicht draußen liegen zulassen, sonst sind die Brötchen schon nach einem Tag extrem fest und trocken.
- Wenn Ihr den Knoblauch reibt und nicht schneidet oder in einer Presse „zerquetscht“ entwickelt er viel mehr Aroma und ihr benötigt weniger Knoblauch für viel mehr Geschmack.
- Die Nüsse rösten gleichmäßiger im Ofen. Bei 150 Grad im vorgeheizten Backofen circa 10 Minuten.