Rezept des Monats: Vegan Burger

Rezept des Monats: Vegan Burger.So ko?stlich kann ein veganer Burger sein. Und das vielleicht Beste:
Diese pflanzliche Spezialita?t ist im Handumdrehen fertig zubereitet.

VEGAN BURGER

So köstlich kann ein veganer Burger sein. Und das vielleicht Beste: Diese pflanzliche Spezialität ist im Handumdrehen fertig zubereitet.

Vegan Burger punktet mit vollwürzigem Geschmack mit Grillnote. Vegane Burgerpattys lassen sich damit schnell und einfach, auch ohne Kutter, herstellen. Die geformten Pattys können gebraten, ungebraten, gekühlt oder tiefgekühlt verkauft werden. Die vielseitige Basis eignet sich auch hervorragend für Meat Balls, Cevapcici, Hackbraten & Co.

Zwei neue Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Vegan Hack und Vegan Burger überzeugen mit 100 Prozent veganen Zutaten und hervorragendem fleischbetontem Geschmack. Beide Produkte sind ein Gewinn für die Metzgerküche, weil man mit ihnen das gesamte Spektrum moderner Kundenwünsche abdeckt.

Fotos: Frutarom

Verarbeitung

- Trinkwasser mit Eis und Frischex L mischen, über Vegan Burger geben und gut vermengen.
- Für ca. 20–60 Minuten im Kühlraum quellen lassen.
- In gewünschte Form bringen.
- Das Produkt kann eingefroren und verpackt werden.

Zubereitung

- Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl zugeben.
- Die Masse 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zutaten für 5 kg Masse

1,50 kg Vegan Burger, Art.-Nr.: 276297
3,00 kg Trinkwasser, kalt
0,50 kg Eis

Weitere Zutaten pro Kilo

3,0 g Frischex L, Art.-Nr.: 135585

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at