



Rote-Bete-Burger mit Trüffelcreme und Süßkartoffelrösti

Zutaten für die Patties:

- 100 g Rote Bete, gewaschen, geschält und grob gewürfelt
- 2 EL glutenfreie Semmelbrösel
- 2 EL Walnüsse
- 1 EL geschrotete Leinsamen
- 100 g Kidneybohnen
- Etwas Knoblauch
- 1 EL Senf
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Patties:

Die Zutaten im Mixer grob zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse zu zwei Burger-Patties formen (am besten mit Handschuhen). In etwas Öl von beiden Seiten anbraten und beiseitestellen.

Zutaten für die Süßkartoffelrösti:

- 1 Süßkartoffel, gerieben
- 1 TL Paprikapulver (optional geräuchert)
- 1 Prise Salz

Zubereitung Süßkartoffelrösti:

Die geriebene Süßkartoffel mit Paprika und Salz marinieren. In etwas Öl als Rösti in der Größe der Rote-Bete-Patties ausbacken (am besten mit Hilfe eines Ausstechrings).

Zutaten für die Trüffel-Mayonnaise:

- 1 EL Senf
- 3 EL Wasser
- Salz und Pfeffer
- Trüffel oder Trüffelöl nach Geschmack
- 50 ml Kokosöl oder Pflanzenöl

Zubereitung Trüffel-Mayonnaise:

1. Alle Zutaten außer dem Öl mit einem Stabmixer vermischen.
2. Das Öl langsam hinzugeben, währenddessen weitermischen, bis eine Emulsion entsteht.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die rote Zwiebelmarmelade:

- 2 rote Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Ahornsirup
- 1/8 Rotwein
- 3 EL Balsamico-Essig
- Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer



Zubereitung Zwiebelmarmelade:

Alle Zutaten in einen Topf geben und mit Deckel für ca. 10 Minuten einkochen lassen. Danach den Deckel entfernen und weiter einkochen, bis die Marmelade eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sonstige Zutaten:

- 2 Burgerbrötchen
- Etwas Wildkräutersalat
- Trüffeltapenade oder Frischer Trüffel
- Essiggurken
- Zitronensaft und Olivenöl (zum Marinieren des Salats)

Zubereitung Burger:

1. Die Burgerbrötchen in der Pfanne in etwas Veganer Margarine rösten gerne Kräuter wie Rosmarin oder Knoblauch beigegeben.
2. Die gerösteten Buns mit etwas Trüffelcreme bestreichen.
3. Den Wildkräutersalat mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren.
4. Den Rote Bete Patty auf das Brötchen legen, das Süßkartoffelrösti darauf platzieren und etwas Zwiebelmarmelade, Trüffel-Mayonnaise, Essiggurken sowie den Wildkräutersalat hinzufügen.
5. Den Brötchendeckel mit etwas Majo bestreichen, auflegen und servieren.