

Süsskartoffel-BBQ-Burger von Ori Kayihan

Mengen für 10 Personen

Vegi-Burger mit Süsskartoffeln, Rotkraut und selbst gemachter BBQ-Sauce.

Dieses rezept ist in Stueck und nicht in personen zu verwenden

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezpte-kochideen/rezpte/SM2018_CHDO_29/suesskartoffel-bbq-burger/

Tags: Vegetarisch

500 g Rotkabis	in Streifen schneiden
7.5 cl Apfelessig	
1.0 cl Rapsöl	
3.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	Gemahlen
250 g Tomatensauce Napoli	
2.0 g Honig	
1.0 ml Zitronensaft	
1.0 g Chilipulver	
1.25 kg Zwiebel	1.25 Zwiebeln, nicht kilo!!!! Fein gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	
875 g Süsskartoffeln	geraffelt
750 g Jogurt	

10 Stück Hamburger-Brötli Rotkraut in eine Schüssel geben, Salz dazugeben, mit den Händen kräftig durchkneten, bis der Rotkraut anfängt Flüssigkeit zu bilden. Rotkraut 5 Minuten ziehen lassen.

Essig und Öl unter den Rotkraut mischen, mit etwas Pfeffer würzen und mind. 30 Minuten ziehen lassen.

BBQ-Sauce: Alle Zutaten vermengen.

Bratbutter erhitzen, bei mittlerer Hitze Süsskartoffel 10-15 Minuten anbraten. BBQ-Sauce unterrühren, weitere 5 Minuten mitbraten.

Joghurt-Sauce: Alle Zutaten mischen. 2/3 der Sauce unter den Rotkraut mischen. Die restliche Sauce beiseite stellen.

Brötchen im vorgeheizten Ofen bei 100°C Heissluft/Umluft (120°C Ober-/Unterhitze) ca. 2 Minuten erwärmen.

Burger belegen: Den Boden der Brötchen mit Joghurt-Sauce, Rotkraut, einem Salatblatt und Süsskartoffel-BBQ-Mischung belegen.