

# Pulled Mushroom Burger mit Coleslaw, Kartoffel-Spiralen

**Für zwei Personen**

**Für die Pulled Mushrooms:**

200 g große Kräuterseitlinge	1 Zwiebel	20 g mittelscharfer Senf
30 ml Sojasauce	15 ml BBQ-Sauce	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Buns:**

2 Eier	50 g Butter	2 EL weiße Sesamsaat
230 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe	1 Päckchen Backpulver
15 g Zucker	10 ml neutrales Öl	½ TL Salz

**Für den Coleslaw:**

200 g Rotkohl	100 g Joghurt, 3,5%	30 ml Sahne
10 g mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig	2 EL Aprikosengelee
1 EL neutrales Öl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für Kartoffelspiralen:**

100 g Kartoffeln	Speisestärke	Salz, Pfeffer
------------------	--------------	---------------

**Für die Mayonnaise:**

1 Knoblauchzehe	50 ml Milch, 3,5%	1 Msp. Senf
1 TL Weißweinessig	1 Prise Zucker	250 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

4 Scheiben Bacon	1 Fleischtomate	4 Blätter Blattsalat
40 g Cheddar, in Scheiben	2 EL Joghurt, 3,5%	15 ml BBQ-Sauce
30 ml Ahornsirup		

**Für die Pulled Mushrooms:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen, der Länge nach halbieren und klein schneiden. Stiele mit einer Gabel zerzupfen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kleingeschnittene Pilze sowie zerzupfte Stiele in einer großen Pfanne mit Öl ca. 4-5 Minuten anbraten. Zwiebeln dazugeben und weitere 4-5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und alles mit Sojasauce ablöschen.

Mit Senf, 15 ml BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Pulled Mushrooms warmhalten.

**Für die Buns:**

115 ml Wasser, Mehl, Trockenhefe, Backpulver, Zucker, Öl, 1 Ei und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Vier Buns aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ei trennen und Eigelb verquirlen. Buns mit Eigelb bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Buns mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Während dessen Butter in einem Topf auslassen. Die fertigen Buns aus dem Ofen nehmen und direkt mit flüssiger Butter bestreichen. Erneut mit einem Geschirrhandtuch abdecken und schließlich aufschneiden.

**Für den Coleslaw:**

Rotkohl waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und weich kneten. Joghurt, Sahne, Essig, Senf, Öl, Aprikosengelee vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Rotkohl geben und gut vermengen.

**Für Kartoffelspiralen:**

Kartoffeln waschen und mit der Schale mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. In eine Schüssel geben, Speisestärke hinzugeben und alles gut vermengen. Spiralkartoffeln in der heißen Fritteuse für ca.

40 Sekunden vorfrittieren. Aus dem Fett nehmen. Kurz vor dem Servieren für weitere 30 Sekunden frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Mayonnaise:**

Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer anschlagen.

Knoblauch abziehen und zur Milch geben. Fein pürieren. Nun langsam Öl hineinlaufen lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Senf abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Bacon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ahornsirup beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten knusprig ausbacken.

Salat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

BBQ-Sauce mit dem Joghurt verrühren und auf den aufgeschnittenen Burgerhälften verteilen. Salat, Pulled Mushrooms, Cheddarkäse, Bacon und Coleslaw auf der Unterseite des Brötchens platzieren, die andere Hälfte des Brötchens drauflegen und ggf. mit einem Holzstäbchen fixieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Grossmann am 30. Januar 2020