

Veggie-Burger mit Sellerie und Krautsalat

Für 4 Portionen

250 ml Selleriesaft	250 ml Gemüsefond	4 Scheiben Sellerie
200 g Weißkohl	1 Prise Salz	1 EL Essig
1 EL Sweet Chili Sauce	1 EL Sesamsamen	3 EL Pflaumenmus
3 EL Sojasauce	1 EL Olivenöl	4 Burgerbrötchen
2 große Champignons	4 EL Burgteufel-Spezialsauce	

Selleriesaft und Gemüsefond in einem weiten Topf aufkochen und die Selleriescheibe darin bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten weich, aber noch bissfest garen. Herausnehmen und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen.

Den Weißkohl fein schneiden, in einer Schüssel mit dem Salz bestreuen und gründlich durchkneten. Essig und süß-saure Sauce zugeben und vermengen. Beiseite stellen und ziehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Sesamsamen bei mittlerer Hitze leicht anrösten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, Pflaumenmus und Sojasauce darin verrühren und erhitzen.

Das Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben darin bei starker Hitze von beiden Seiten leicht bräunen. In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen halbieren und auf dem Toaster, im heißen Backofen unter dem Grill oder in einer weiteren Pfanne auf dem Herd anrösten.

Die unteren Brötchenhälften mit je 1 EL Burgteufel-Spezialsauce bestreichen und ein wenig Krautsalat darauf verteilen. Die Selleriescheiben auflegen, mit Pflaumen-Soja-Sauce beträufeln, mit Sesam bestreuen und mit Champignons belegen. Die obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger sofort servieren. Fertig.

Frank Rosin am 10. Januar 2017