

LAUGENBURGER MIT RUCOLA, TOMATEN, RÖSTZWIEBELN UND KRÄFTIGER SENF- MAJO-CREME

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTEL

2 Stück Garden Gourmet Vegane
Burger

360 g Weizenmehl

150 ml Wasser, lauwarm

1 EL Olivenöl

20 g Zucker

1 Pkg. Trockenhefe

1,5 Liter Wasser

50 g Backpulver

60 g vegane Mayonnaise

30 g Senf

1 TL Limettensaft

1 Zwiebel

130 ml Rapsöl

1 EL Paprikapulver

80 g Rucola

6 Kirschtomaten

2 Prisen Salz

1 Gramm Pfeffer

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Laugenbun

Hefe und Zucker in eine kleine Schüssel geben, das lauwarmer Wasser hinzufügen und verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Für ca. 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe beginnt zu schäumen.

300 g Mehl, eine Prise Salz und 1 EL Öl in eine große Schüssel geben und in der Mitte des Mehls eine Mulde formen. In die Mulde wird nun das Hefegemisch gegossen.

Die Zutaten von der Mitte zum Rand locker miteinander vermischen, dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. (Sollte er zu klebrig sein, einfach mit mehr Mehl bestreuen und weiter kneten.)

Eine saubere Schüssel mit etwas Öl einreiben, den Teig hineingeben und für ca. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Anschließend den Teig kurz durchkneten, in kleine handliche Portionen teilen und zu Kugeln formen.

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen und dann das Natron (oder Backpulver) hinzufügen. (Vorsicht: Es schäumt kräftig!)

Dann werden die Teigkugeln für ca. 20-30 Sekunden ins Wasser gegeben.

Das Laugengebäck aus dem Wasser holen und auf ein Backblech legen. Mit etwas Salz oder Kernen bestreuen, kreuzförmig einschneiden und für ca. 15-20 Minuten bei 200 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen.

2. Zubereitung Belag und Burger Patties

In einer Schüssel Mayonnaise, Senf, eine Prise Salz und Pfeffer sowie den Limettensaft verrühren.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

100 ml Rapsöl in einem kleinen Topf hoch erhitzen. 60 g Mehl mit dem Paprikapulver vermischen und die Zwiebeln darin wälzen. Die mehlierten Zwiebeln ca. 1 Minute in heißem Fett goldgelb ausbacken.

Die Burger Patties mit dem restlichen Rapsöl in einer Pfanne goldgelb braten. Anschließend bei 160 Grad ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Die Laugenburger aufschneiden und mit der Senf-Majo-Creme einstreichen. Den Belag nach Belieben anrichten.

Cherrytomaten in Scheiben schneiden und zusammen mit dem gewaschenen Rucola den Burger anrichten.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**