

Veganer Rösti-Burger mit Apfel-Sauerkraut und Senfcreme

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	0.5 St.
Öl	5 EL
Weizenbier	70 ml
Sauerkraut	200 g
Veganer Frischauflstrich, Natur	2 EL
Senf	1 EL
Süßer Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kartoffeln, mehligkochend	400 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Speisestärke	2 EL
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Vegane Genießerscheiben	4 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel, grobe Reibe

1. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Apfel darin ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Weizenbier ablöschen, Sauerkraut zugeben und auf kleiner Stufe für ca. 20 Min. köcheln lassen. In einer Schüssel veganen Streichgenuss Natur, Senf und süßen Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel schälen und grob raspeln. In einer Schüssel Kartoffeln, Zwiebel, Speisestärke und Salz vermischen, überschüssige Flüssigkeit auspressen und abgießen. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit der Hand 4 gleich große Rösti-Taler formen und für ca. 6 Min. rundherum goldbraun ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen.
3. Vemondo Patties in der Pfanne bei mittlerer Stufe ca. 3 Min. anbraten. Patties wenden, vegane Genießerscheiben darauflegen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Min. schmelzen lassen. Vemondo Patties auf einem Teller beiseitestellen. Hamburgerbrötchen aufschneiden und auf den Schnittflächen in der noch heißen Pfanne ca. 1 Min. rösten.
4. Hamburgerbrötchen auf den Schnittflächen mit jeweils 1 EL Senfcreme bestreichen, mit Vemondo Patties, Rösti-Talern und Apfel-Sauerkraut belegen, zuklappen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	536 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g