

Rauchbierburger mit endori veggie best burger

endori



- 2 Pck.** endori veggie best burger
- 4** Burger Brötchen
- 4** Zwiebeln, rot
- 200 ml** Rauchbier
- 1** Romanasalat-Herz
- 2** Tomaten
- 100 g** Essiggurken
- 100 g** Senf
- 150 g** BBQ Sauce mit Whiskey, vegan
- 4** Käsescheiben, vegan
- 80 g** Kokoschips
- Paprikagewürz
- Rauchsatz

So gelingt das Rezept

Für die Kokoschips „Bacon-Style“ die Kokoschips mit etwas BBQ-Sauce, Paprikapulver und dem Rauchsatz marinieren und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in feine Ringe hobeln und anschließend in etwas Öl langsam dünsten, mit dem Rauchbier angießen, langsam weich schmoren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten und Salat waschen und putzen, Tomaten und Essiggurken in Scheiben schneiden.

Die **endori veggie best burger** bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4 - 5 Minuten braten. Kurz vor Ende der Garzeit den Käse auf die **endori veggie best burger** legen damit er leicht schmilzt.

Die Schnittflächen der Burger Brötchen antoasten. Zum Schluss die Schnittflächen mit den Saucen bestreichen und dann den Burger mit allen Zutaten belegen und schmecken lassen.

Guten Appetit!