

BURGER „ASIA-STYLE“



*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

Zutaten 4 Portionen

4 Burger Patties (à 180 g) vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch CULT BEEF

1 kg Frühkraut (alternativ: Braunschweiger, Wirsing oder Chinakohl)

100 ml Asia-Sauce

(**Rezepttipp:** 100 ml Soja- und 60 ml Austernsauce, 2 kleine Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Limettensaft, 2 EL Sesamöl, 1 EL Honig, 1 kleine Chilischote; alle Zutaten auf die Hälfte einkochen, eventuell mit Stärke binden)

1 EL Wasabi-Paste oder -Pulver

4 EL Mayonnaise

(**Rezepttipp:** Blitzmayonnaise – siehe Kaiserburger)

4 Buns mit Sesam (alternativ Fladenbrot rund ausgestochen oder Semmel)

4 EL Sesamöl

Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Fleckerl 0,6 kg Kraut zerreißen und in etwas Öl sautieren, Asia-Sauce dazugeben und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Das restliche Kraut in feine Streifen schneiden und in Öl knusprig frittieren. Mayonnaise mit Wasabi-Paste, etwas Salz und Limettensaft zu einer feinen Creme vermengen. Buns auf den Schnittflächen leicht anbraten, den Burger wie auf dem Bild zusammenbauen und mit ein paar Tupfen Wasabi-Mayonnaise und Sesamöl garnieren.

Tipp: Helle und schwarze Sesamsamen ohne Öl in der Pfanne rösten und mit Sesamöl vermengen – perfektes Würzmittel auf Vorrat.