



Knuspriger Süßkartoffel Burger

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

	Burgersoße:	1	Ei
1 TL	Senf	100 ml	Rapsöl
60 g	Essigurken-Relish	1 EL	Sojasoße
1 EL	Tomatenmark	1 EL	Ahornsirup
1 Prise	Chili	1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer		Brioche-Brötchen:
20 g	frische Hefe	500 g	Mehl
1 EL	Salz	1	Ei
100 ml	lauwarmes Wasser	130 ml	lauwarme Milch
2 EL	Zucker	100 g	weiche Butter
1	Eigelb		weiße und schwarze Sesamkörner

Zubereitung

Zubereitung

1. Milch, Wasser und Zucker mischen und die Hefe darin auflösen. Das Ei darunter schlagen, Mehl und Salz unterrühren. Den Teig für ein paar Minuten kneten.
2. Die weiche Butter in kleinen Stücken mit unterkneten, bis diese sich komplett aufgelöst und mit dem Teig verbunden hat. Anschließend den Teig mit Folie abdecken und für eine gute Stunde gehen lassen.
3. Danach den Teig in 8 Kugeln teilen und formen. Die Buns mit verquirltem Eigelb und etwas Milch einstreichen und mit Folie abdecken und für eine Stunde gehen lassen.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Buns noch einmal einstreichen, mit Sesam bestreuen und für ca. 15 Minuten im Ofen backen.
5. Für die Burgersoße: alle Zutaten bis auf das Öl und das Essigurken-Relish in einen Mixer geben und auf hoher Stufe mixen. Das Öl langsam hinzugeben. Das Gurkenrelish unterrühren und mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Die Burger Buns aufschneiden, mit der Soße bestreichen und mit den Süßkartoffel-Patties und dem Chutney belegen. Zum dekorieren Salat und Gemüse nach Belieben.

Die Zutaten und Zubereitung für die Süßkartoffel-Patties und das Zwiebel Chutney findest du im Rezept [Süßkartoffel-Ecken mit Zwiebel-Chutney | Selgros](#)

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Knuspriger Süsskartoffel Burger

Stand 13.06.2023