

Japanischer Burger mit Beef Patty, Kewpie und Wakame-Möhren-Salat

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

Kewpie-Dip

200 g Schmand
80 g Mayonnaise
10 g Ingwerpüree
5 ml Limettensirup
40 g Honig

Wakame-Möhren-Salat:

1 Tüte Wakame
(getrockneter Seetang)
240 g Karotten
3 EL Reisessig
3 EL Sesamöl
1 EL Limettensaft
1 EL Ingwer, frisch gerieben
1 EL Zucker
1 Zehe Knoblauch, gepresst
2 EL Koriander
½ EL Chilipulver
1 EL Sesam

ZUBEREITUNG

Kewpie-Dip:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Dip verrühren.

Wakame-Möhren-Salat:

1. Seetang mit heißem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Karotten schälen und fein stiften.
3. Alle genannten Zutaten (außer dem Seetang und der Sesamsaat) in einer kleinen Schüssel vermischen, bis alles glatt ist. Je nach Schärfewunsch mit dem Chilipulver abschmecken.
4. Den Seetang abgießen und ein wenig auswringen. Den abgetropften Seetang jetzt einfach unter die Soße heben und Sesamsaat nach Belieben darüber streuen.

Etwa 1 Stunde durchziehen lassen, am besten im Kühlschrank.



ZUTATEN

120 g Friseesalat

120 g Tomaten

4 Burger Bun Brioche

Burger Patties:

600 g Rinderhackfleisch

1 TL Salz

0.5 TL Pfeffer

1 TL Kräuter

1 Zehe Knoblauch

1 Zwiebel

ZUBEREITUNG

1. Salat und Tomaten waschen, putzen und die Tomaten würfeln.

Burger Buns nach Belieben anrösten.

Burger Patties:

1. Knoblauch und Zwiebel, schälen und fein hacken.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
3. Für 15 Minuten ziehen lassen und im Anschluss 4 Patties formen. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl ausbraten.

Die Burger wie folgt zusammensetzen:

1. Die Böden mit dem Kewpie bestreichen.
2. Anschließend Friseesalat und Tomaten darauf verteilen.
3. Das Fleischpatty daraufsetzen.
4. On Top den Wagame-Möhren-Salat geben.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Wussten Sie, dass, ...

Wakame-Algen sind Braunalgen, die leicht süßlich nach Meer schmecken. Sie sind ein beliebter Bestandteil der asiatischen Küche und können sowohl gegart als auch getrocknet verwendet werden.