

FALAFEL-BURGER MIT TOMATEN-RELISH



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Harissa Gewürzmischung
450g



Korianderpüree 450g



Marinierte
Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

10

Für die Burger

- 875 g Kichererbsen
- 125 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
- 8 g Kreuzkümmel
- 8 g Bresc rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 3 dl Gemüsebrühe
- 5 Eier
- 100 g Wasser
- 250 g Mehl
- 500 g Cornflakes (zerdrückt)
- 10 Pita-Brötchen
- Eisbergsalat

Für das Tomaten-Relish (4 kg)

- 3 kg Tomaten
- 25 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1,25 kg Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 4 dl Weißweinessig
- 3 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 625 g Zucker
- Pfeffer und Salz
- Öl
- Kartoffelstärke
- Sonstiges
- 1 rote Zwiebel
- Pfefferminze
- Koriander
- Türkischer Joghurt
- 125 g Bresc Harissa
- 125 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUBEREITUNG

Ofen und Fritteuse auf 180°C vorheizen.

Die Tomate in Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomate andünsten und garen, dann den Zucker hinzufügen. Mit dem Essig ablöschen. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Pfeffer und Salz nach Belieben hinzufügen. Dünsten bis es ein Ganzes wird und auf die gewünschte Dicke einkochen oder mit Kartoffelstärke binden.

Für die Burger die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen.. Kichererbsen, Paprikapüree, Kreuzkümmel und Brühe hinzufügen. Mit Zitronensaft und -schale, Pfeffer, Salz und Koriander abschmecken. Die Mischung leicht pürieren. Abkühlen lassen und zu Bürgern formen. Gut abkühlen lassen und mit dem Mehl, Ei und den zerdrückten Cornflakes panieren.

Die Brötchen bei 180°C backen. Die Bürger in wenigen Minuten knusprig frittieren. Die Brötchen mit Salat, Burgern und Relish belegen. Mit extra roten Zwiebelringen, Joghurt, Harissa, Minze und Koriander garnieren.