Bohnenburger mit Limetten-Mayo und Zwiebelrelish

Gebrauchte bresc Produkte

Alioli mit Zitrone 1000g

Gehackter Knoblauch 1000g

Gehackter Knoblauch 450g

Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Ingwerpüree 450g

Korianderpüree 450g

Zutaten

10

Für den Bohnenburger

- 625 g Kichererbsen oder Flageolet-Bohnen
- 625 g schwarze Bohnen
- 3 rote Zwiebels
- 125 g Sesampaste
- 50 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
- 20 g Kreuzkümmel
- 8 g Chilipulver
- 3 Eieren
- 250 g Mehl
- 500 g Panko
- 25 g Sesamsamen
- 10 Vollkornbrötchen
- Eisbergsalat
- 3 Avocado's
- 1 rote Zwiebel
- Pfefferminze
- Koriander

Für das Zwiebelrelish (3,75 kg)

- 2,5 kg Zwiebeln
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 100 g Bresc (Citroengraspuree) Zitronengraspüree
- 1,25 dl weißer Port
- 1,25 dl Weißwein
- 3 dl Weißweinessig
- 3 Zitronen abgeriebene Schale und Saft
- 625 g Zucker
- 125 g Butter
- Pfeffer und Salz

Für die Limetten-Mayonnaise

- 500 g Bresc Alioli Limón
- 375g griechischer Joghurt
- 25 g geschnittener Schnittlauch
- 25 g geschnittener Koriander
- 13 g geschnittene Pfefferminze
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 50 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Für das Relish die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Die Butter schmelzen. Die Zwiebel mit Zitronengras und Ingwer weich dünsten. Den Zucker hinzugeben und mit Portwein, Weißweinessig, Weißwein und genügend Wasser ablöschen. Die abgeriebene Zitronenschale und den Saft nach Geschmack hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In 2 Stunden schmoren und bei Bedarf gelegentlich etwas Wasser hinzufügen.
Für die Limetten-Mayonnaise Zitronengras, Limette, Minze, Pfeffer, Schnittlauch und Koriander mit Alioli und Joghurt mischen. Nach Belieben würzen.
Den Stein aus der Avocado entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslöffeln. In dünne Scheiben schneiden.
Für den Burger die rote Zwiebel hacken und mit dem Knoblauch glasig anschwitzen. Dann Kichererbsen, Chili, Sesampaste und den Kreuzkümmel hinzufügen. Mit Zitronensaft und -schale, Pfeffer, Salz und Koriander abschmecken. Abkühlen und und zu Hamburger formen. Gut abkühlen lassen und mit Mehl, Ei und Panko panieren. Die Brötchen aufbacken. Die Burger knusprig braten und die Brötchen aufschneiden. Mit Salat, Burgern, Relish, Avocadoscheiben und Limetten-Mayo belegen. Mit einigen zusätzlichen roten Zwiebelringen, Pfefferminze und Koriander garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000