



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmilller*

VEGANER BURGER

Burger schmecken immer! Selbst pflanzlichen Burgergenuss können Sie Ihren Kunden heute spielend einfach anbieten.

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu genießen. Einerseits bietet das Warenangebot Fleisch in hervorragender Qualität, andererseits gibt es inzwischen zahlreiche schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität vom Metzger des Vertrauens gezählt hat, ist dort – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht – gut aufgehoben. Metzger können mit dem Trockencompound Vegan Burger spielend einfach eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren herstellen. Und mit der Zutatenmischung Vegan Majo lässt sich ein Dip à la Mayonnaise für Burger im Handumdrehen zubereiten. Diese Produkte überzeugen mit 100 % veganen Zutaten und hervorragendem Geschmack. ■

Verarbeitung

- Trinkwasser mit Eis und Frischex L mischen, über Vegan Burger geben und gut vermengen.
- Für ca. 20–60 Minuten im Kühlraum quellen lassen.
- In gewünschte Form bringen und unter Schutzatmosphäre verpacken.
- Das Produkt kann alternativ eingefroren und verpackt werden.

Zubereitung

- Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl zugeben.
- Die Masse 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zutaten

30 kg Vegan Burger,
 Art.-Nr.: 276297
 60 kg Trinkwasser, kalt
 10 kg Eis

Zutaten pro kg

3 g Frischex L, Art.-Nr.: 135585

**Zur Verwendung für
 Burger, Meat Balls,
 Cevapcici, faschierter
 Braten & Co.**