



Vegane Crispy Chickimicki Burger mit süß-saurer Sauce

Zubereitet mit: The Vegetarian
Butcher

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 frische Scheiben Ananas
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Orangensaft
- 6 EL Hellmann's Tomato Ketchup
- 6 EL süße Chilisauc
- 2 Packungen The Vegetarian Butcher CRISPY CHICKIMICKI BURGER vegane knusprig panierte Burger-Patties auf Sojabasis
- 2 EL Sonnenblumenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1527 kJ
Energie (Kilokalorien):	367 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	28 g
davon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	10 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Für die Sauce 2 Ananasscheiben und Frühlingszwiebeln fein hacken. Orangensaft mit der gehackten Ananas zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Saft um die Hälfte reduziert ist und die Sauce etwas sirupartig ist. Ketchup, süße Chilisauc und gehackte Frühlingszwiebeln unterrühren.

2. Crispy Chickimicki Burger mit Öl bepinseln.

3. Zum Grillen ohne Deckel: Crispy Chickimicki Burger und 4 Ananasscheiben auf den Grill legen und 6-7 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden. Zum Grillen mit Deckel und Holzspänen (siehe Tipp) die Alufolie mit den Holzspänen in die Mitte des Grillrosts legen und die Burger und Ananasscheiben daneben platzieren, abdecken und 2 Minuten grillen lassen. Öffnen, die Burger und die Ananas wenden. Den Deckel wieder schließen und weitere 2 Minuten grillen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

4. Crispy Chickimicki Burger mit den Ananasscheiben und der stückigen süß-sauren Ananassauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Verwenden Sie vorzugsweise einen Grill mit Deckel. Wenn Sie einen Grill mit Deckel verwenden, benötigen Sie 3 Esslöffel Apfel- oder Eichenholzspäne, die Sie auf ein kleines Stück Alufolie streuen, um Rauch zu erzeugen. Besprenkeln Sie die Holzspäne vor dem Grillen mit 1 Esslöffel Wasser.

Dieses vegane BBQ-Gericht schmeckt sehr gut mit einem saftigen Tomatensalat. Schön ist es auch, ganze Frühlingszwiebeln zu grillen und zu den Burgern zu servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns