



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Burger mit Veggie-Patty, Weizen-Buns und Coleslaw

## Zutatenliste



### Veggie-Patty

200g Kartoffeln  
200g Karotten  
30g Zwiebel  
3 Stängel Petersilie  
1 EL Kartoffelstärke  
Ei  
Salz, Pfeffer (Ingwer oder  
Chili nach Geschmack)

### Zutaten Teig 1

25ml Milch  
60ml Wasser  
20g Mehl

### Zutaten Teig 2

Teig 1  
120 ml Milch  
10 g Trockenhefe  
320g Mehl  
40g Rapsöl  
1 EL Zucker  
1 Eigelb  
45g Butter  
Salz  
Nach Geschmack: Körner  
wie Leinsamen, Haferflo-  
cken, Sesam o.ä., ggf 1 EL  
Grieß

### Coleslaw

400g Weiß-, Spitz- oder  
Chinakohl  
1 EL Salz  
1 große Karotte  
Evtl. 100 g Hokkaido- Kürbis  
1 Zwiebel  
40g Sauerrahm oder  
Schmand  
Ggf. 1 EL weißer Essig  
Ggf. Etwas Senf

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser für ca. 20 Minuten garkochen.
- 2 Karotten waschen, Die Hälfte der Karotten mit Schale reiben, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln.
- 3 Kartoffeln abgießen, im Topf gut ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 4 Karotten, Zwiebel und Kartoffelmasse zusammen mit Kartoffelstärke und dem Ei vermischen. Gehackte Petersilie hinzugeben.
- 5 Die Masse zu Patties formen und in einer Pfanne mit Öl langsam braten.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Burger mit Veggie-Patty, Weizen-Buns und Coleslaw

## Zubereitung Burger-Weizenbrötchen

### Teig 1

- 1 Mehl und Wasser klumpenfrei verrühren und im Topf auf ca. 70-75 Grad unter ständigem Rühren erwärmen, bis eine Paste entsteht.
- 2 Die Masse mit Folie abdecken und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Über Nacht ruhen lassen.

### Teig 2

- 3 Am nächsten Tag für Teig 90 ml Milch, Hefe und Zucker mischen. Gehen lassen, bis sich kleine Blasen bilden.
- 4 Mehl, Salz, restliche Milch (1 EL nachbehalten) mit dem Hefe-Milch-Zucker-Gemisch in einer Küchenmaschine verrühren. Dann Teig 1 hinzugeben. Dabei nach und nach die Butter unterrühren. (Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Milch dazugeben. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.)
- 5 Teig glattrühren, anschließend 8 Minuten weiter kneten.
- 6 Eine Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt in einer Schüssel etwa 90 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 7 Teig in 5 gleiche Stücke schneiden, jedes Stück durchkneten und zu glatten Kugeln formen. Diese auf ein beschichtetes Backblech geben und nochmals 1 Stunde gehen lassen.
- 8 Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 9 Eigelb mit Wasser und 1 EL Milch verrühren. Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben Körner oder Grieß auf die Brötchen streuen. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Burger mit Veggie-Patty, Weizen-Buns und Coleslaw

## Zubereitung Coleslaw

- 1** Kohl in feine Streifen schneiden, mit Salz vermengen. Kneten, bis er weich wird, etwas ruhen lassen. Karotte und ggf. Kürbis reiben, Zwiebel würfeln. Alles in einer großen Schüssel vermengen, mit etwas Essig abschmecken.
- 2** Schmand oder Sauerrahm verrühren, evtl. mit Senf abschmecken. Über die Kohlmi-schung gießen und abgedeckt zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Bei Weißkohl mind. 8-10 Stunden ziehen lassen, bei Spitz- oder Chinakohl 4 Stunden. Zum Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3** Frischgebackene Brötchen mit Burgersauce bestreichen, Veggie-Paddy drauflegen und mit Käse bestreuen. Nach Geschmack mit Salat und Rohkost belegen, mit Coleslaw servieren.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWi-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL