



Vemondo Double Burger mit Gurkenrelish

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
1h 30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sojadrink	190 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	2.5 EL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Salatgurken	1 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Dill, frisch	10 g
Öl	2 EL
Essig	4 EL
Senf	5 TL
Pfeffer, schwarz	
Rucola	50 g
Sesam, weiß	4 TL
Vemondo vegane Burger Pattys	8 St.
Vegane Genießerscheiben	8 Scheiben
Ketchup	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Grill

1. In einem Topf 180 ml Sojadrink lauwarm erwärmen. 1/2 Würfel Hefe mit 1 TL Zucker in den Sojadrink bröckeln und ca. 10 Min. aufgehen lassen.
2. In einer Schüssel Soja-Hefe-Mischung, Mehl und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät mit Knethaken ca. 5 Min. kneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig nochmal leicht durchkneten, in 4 Stücke teilen, zu Brötchen formen und auf einem Backblech mit Backpapier zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Gurke schälen, längs halbieren, Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel herauskratzen und in Würfel schneiden. 1 Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.
5. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Gurke darin ca. 5 Min. anschwitzen. 2 EL Zucker zugeben und ca. 2 Min. auflösen lassen. Mit Essig ablöschen. Dill, 1 TL Senf, etwas Salz und 1 Prise Pfeffer zugeben und ca. 15 Min. köcheln lassen. Gurkenrelish nach Belieben abschmecken und in Gläser mit Schraubverschluss füllen.
6. Rucola waschen und trocken schleudern. Übrige Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

7. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Burgerbrötchen mit 1 EL Sojadrink bestreichen, Sesam darüberstreuen und im Ofen ca. 15–17 Min. backen.

8. Inzwischen Grill vorheizen und Grillrost leicht einölen. Vemondo-Patties von jeder Seite ca. 5 Min. knusprig grillen. Ca. 2 Min. vor Ende der Garzeit Genießerscheiben auf den Patties verteilen und leicht anschmelzen lassen.

9. Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Rucola, Vemondo-Patties, Zwiebelringen und Gurkenrelish belegen. Brötchendeckel mit Ketchup bestreichen, auf den Burger setzen und Vemondo Double Burger servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Süßkartoffel-Pommes](#) und [Grillgemüse-Salat](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	717 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	27 g