WEIHNACHTLICHER VEGANER MINI WELLINGTON BURGER

4 PORTIONEN | 40 MIN | HERAUSFORDERND

Fordere deinen inneren Koch heraus, indem du diese veganen Mini-Wellingtons aus Garden Gourmet Sensational Burgern zubereitest. Sie sind perfekt für Weihnachten!

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

250 g braune Champignons

1 kleiner Sellerie

1 Karotte

125 ml (vegane) Sahne

1 EL Semmelbrösel

100 ml Weißwein

4 Zweige glatte Petersilie

Sesamsamen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

20 g (vegane) Butter

250 g gemischte Champignons

1 EL Mehl

200 ml Gemüsebrühe aus 1/2 Brühwürfel1

100 ml Rotwein

400 g grüne Spargelspitzen

Zitronenschale (nach Geschmack)

optional: 1 Ei

TIPPS

Serviervorschlag

Mit Beilagen wie Kochbirnen und Knollenselleriepüree servieren (hergestellt aus dem übrig gebliebenen Knollensellerie und Kartoffeln)

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Champignons mit einer Küchenmaschine fein mahlen, Zwiebel hacken und Petersilie und Karotte fein hacken.
2. Zwiebel und Karotte in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Champignons dazugeben. Unter Rühren eine Minute kochen lassen, den Wein dazugeben und die Mischung reduzieren lassen, bis die Feuchtigkeit fast verschwunden ist.
3. Die Sahne in die Pfanne geben und zu einer dickflüssigen, streichfähigen Masse einkochen lassen. Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Sellerie schälen und 4 Scheiben von ca. 3 mm abschneiden. Schneide sie auf die gleiche Größe wie den 'Burger', brate sie einige Minuten in etwas Öl und lasse sie abkühlen.
4. Die Garden Gourmet Sensational Burger in etwas Öl bei starker Hitze kurz anbraten, bis sie leicht braun sind. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 vorheizen und die Teigscheiben auftauen lassen.
5. Rolle die Tortenteigscheiben nacheinander auf etwa die Hälfte der Größe der ursprünglichen Scheibe aus. Eine Scheibe Sellerie in die Mitte legen, mit Semmelbröseln bestreuen und einen Garden Gourmet Sensational Burger darauf legen.
6. Eine Schicht 'Duxelle' (Pilzmischung) auf dem Burger verteilen. Die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen und die Enden über der Füllung gegeneinander klappen. Die Nähte zusammendrücken und das Paket auf Backpapier auf ein Backblech legen. Aus den 2 zusätzlichen Teigscheiben Sterne ausschneiden.
7. Alle Päckchen und Sterne mit einem geschlagenen Ei oder etwas Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf einem Backblech mit Backpapier etwa 10 Minuten goldbraun backen.
8. Für die Sauce: Eine fein gehackte Schalotte in der Butter glasig anbraten und die Champignons (grob gehackt) dazugeben. Mehl einrühren und kurz köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Brühe zugeben, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. 1 cm vom unteren Ende des Spargels abschneiden und knusprig garen (ca. 4 Minuten). Abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sensational Wellington-Burger mit der Sauce, dem Spargel und den Sternen servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE