

Luca Canan, Petra Canan, Heidi Terpoorten

# TierfreiSchnauze Kunterbunte Burger-Welt



Vegan, gesund, kreativ, lecker...



Rezepte für den TM31 und TM5

## **vorwort**

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm oder:  
Die Koch-Kreativität liegt in der Familie.

Was Luca Canan hier mit seiner Mutter Petra entwickelt hat, ist der vegan gewordene Traum aller Burger liebenden Kinder und Erwachsenen.

Angefangen von leckeren Soßen bis hin zu veganen Käse-Highlights, von verschiedensten Brötchenrezepten bis zu kreativen und abwechslungsreichen Patties, bietet dieses Buch eine gemischte, bunte Vielfalt.

Luca Canan zeigt in bewährter "TierfreiSchnauze" Manier wie es geht, lecker, kreativ und vegan zu kochen. Dass dies hier mehr mit gehobener Burger Küche als mit Fast-Food zu tun hat, wird von Rezept zu Rezept deutlicher. Ich liebe Burger, sie versetzen mich in meine Kindheit zurück und sind, auf diese Art und Weise zubereitet, gesund und äußerst lecker.

Luca Canan liebt Tiere ganz besonders. Daher freut es mich sehr, dass er bereits als Jugendlicher mit großem Interesse die Entwicklung veganer Rezepte für Jung und Alt umsetzt und uns jetzt diese tollen und abwechslungsreichen Burger Ideen präsentiert.

Lasst euch inspirieren und taucht ein in die bunte Welt der 100 % pflanzlichen Burger mit Luca und Petra Canan.

Heidi Terpoorten im März 2016

**Thermomix® ist eine geschützte Marke.** Der Name wird in diesem Buch nur genannt, da dieses Gerät (TM31 und TM

5) bei der Zubereitung unserer Rezepte verwendet wird. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Wir versichern, dass alles ausreichend getestet und kontrolliert wurde..

# Inhaltsverzeichnis



## Burger-Topping Ideen

Karamellierte Zwiebeln

Auberginenspeck

Champignonspeck

Gebratene Apfelringe



## Burger-Soßen

Tomaten Ketchup  
Pink Ketchup  
Fruchtiger Ketchup  
BBQ Soße  
Pflaumen-Karotten Chutney  
Mayonnaise  
Weltbestes Aioli  
Avocado-Remoulade  
Erdnuss-Remoulade  
Hamburger Senf



## Käse-Ersatz

- Erdapfelkascreme
- Schmelzcreme "Mozzarella"
- Schmelzcreme "Cheddar"
- Scheibenschmelz



## Burger-Brötchen

Burgerbrötchen und Laugen-Burgerbrötchen

Schnelle Burgerbrötchen

Vollkorn-Maisbrötchen

Dinkel-Bagels

Jumbo Kringel - Turkish Simit Style



## Burger-Patties

Blumenkohl-Patty

Bohnen-Patty aus dem Ofen

Gemüse-Patty "Mumbai"

Grünkern-Haferflocken-Patty

Hamburger-Patty klassisch

Kicher-Nuss-Patty

Linsen-Patty

Mais-Patty

Mexico-Patty  
Mörbsen-Amaranth-Patty  
Öko-Patty  
Pulled Jackfruit  
Quinoa-Patty  
Rote Beete-Gemüse-Patty  
Schnitzel-Patty  
Special-Patty  
Spinat-rote Linsen-Patty  
Süßkartoffel-Patty  
Tofu-Patty "Italy"  
Wald-Patty (Champignon-Maroni)  
Bananen-Erdnuss-Patty

## Info

### **Bindemittel:**

Wenn eure Patties noch zu weich sind oder zerfallen hilft es, mehr Semmelbrösel oder Speisestärke hinzuzufügen. Unter anderem bieten sich auch gut Haferflocken, Kichererbsenmehl, Maismehl, Maronen-/Kastanienmehl, gemahlene Nüsse oder Amaranth-/Quinoamehl an. Je nach Bindemittel verändert sich der Patty-Geschmack. Etwas Glutenpulver/Seitanfix in den Teig macht das Patty bissfester ([siehe Kicher-Nuss-Patty](#)).

Mit diesen Tipps könnt ihr jedes Burgerpatty eurem Geschmack anpassen.

Traut euch, seid kreativ...

Wir empfehlen immer ein Mini-Patty probezubraten, um Würze und Teigkonsistenz anzupassen bzw. zu optimieren.

### **Quellzeit:**

Etwas Quellzeit einzuplanen ist nie verkehrt, so werden die Teige oftmals ohne Zugabe von mehr Semmelbrösel etc. formbarer.

Bei Teigen die Glutenpulver/Seitanfix enthalten ist jedoch eine sofortige Verarbeitung notwendig, da dieser Teig sonst zu gummiartig wird und sich nicht mehr formen lässt.

### **Größe:**

Wie groß ihr eure Patties macht bleibt euch überlassen. Kleiner ist oftmals vom Braten her besser als zu groß. Passt es einfach euren Brötchen an.

Alle Patties in diesem Buch bieten sich natürlich auch als Bratlinge an. Zu Nudeln, Kartoffeln, Reis etc., einfach dementsprechend formen.

## **Braten:**

Beim Braten ist darauf zu achten, dass es langsam geht. Bitte nicht auf hoher Flamme braten, sonst habt ihr verkohlte Patties, die innen noch roh sind. Lieber langsamer und dafür länger. Dabei immer die Ölzugabe (neutrales Öl) kontrollieren. Gemüsepatties lassen sich oft auch gut im Backofen garen ([siehe Bohnen-Patty](#)) oder auf dem Grill. Oftmals werden die Patties auch fester, wenn man sie aus der Pfanne nimmt und im Backofen noch etwas nachbäckt. Probiert einfach durch, wie es euch am besten schmeckt.

## **Kräutersalz und Suppengrundstock:**

Das Rezept für unseren Suppengrundstock und unser leckeres Kräutersalz, welches wir am liebsten zum Würzen verwenden, findet ihr in Band 1 oder auf unserem **Blog** [www.tierfreischnauze.de](http://www.tierfreischnauze.de)

In unseren Rezepten wurde "getrocknet" mit "getr." abgekürzt,

"gerieben" mit "ger.", "gestrichen" mit "gestr." und "gehäuft" mit "geh.".

Die mit \* markierten Zutaten findet ihr zum Selbermachen in diesem Buch.