



Mildori® PULLED BBQ Burger



Coleslaw

540 g	Mildori® Pulled
120 g	Weißkohl
140 g	Rotkohl
80 g	Karotte
1	Apfel
200 g	Schmand
	Salz, Pfeffer, Zucker
1TL	Apfelessig

BBQ Sauce

400 g	passierte Tomaten
3 EL	Agavendicksaft
2 EL	Apfelessig
1TL	Balsamico
1TL	Rauchsalz
1TL	geräuchertes Paprikapulver
1TL	getrockneter Oregano
	Salz und Pfeffer
1 kleine	Zwiebel
etwas	Öl

So gelingt das Rezept

Für den Coleslaw den Rotkohl und den Weißkohl in feine Streifen schneiden, alles in eine Schüssel geben, Salz darüberstreuen und alles durchmischen – beiseitestellen. Nach 30 Min. den Kohl mit Leitungswasser durchwaschen, abtropfen und wieder in die Schüssel geben. Karotte fein raspeln, dazugeben, Apfel auf die Krautmischung reiben, den Schmand dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelessig abschmecken.

Für die vegane BBQ Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer Sauce mixen (oder wahlweise mit einem Pürierstab pürieren) – mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine kleine Zwiebel schälen und halbieren, in feine Scheiben schneiden und mit ein wenig Öl in einem Topf anschwitzen. Das Mildori® Pulled dazugeben und mit anschwitzen. Mit einem Esslöffel die BBQ Sauce dazumischen und bei niedriger Hitze 2–3 Min. weitergaren. Burger belegen und Coleslaw dazu anrichten. Guten Appetit!

Noch mehr Mildori®-Rezepte gibt es auf amidori.com