



**BASF**

We create chemistry

## „Japanischer Burger“ mit Beef Patty, Kewpie und Wakame-Möhren-Salat



10 Minuten



4 Personen



Fleisch

### Zutaten

- 4 Burger Bun Brioche
- 120 g Friséesalat
- 120 g Tomaten

#### Kewpie-Dip

- 200 g Schmand
- 80 g Mayonnaise
- 10 g Ingwerpüree
- 5 ml Limettensirup
- 40 g Honig

#### Wakame-Möhren-Salat

- 1 Tüte Wakame, getrockneter Seetang
- 240 g Karotten
- 3 EL Reisessig
- 3 EL Sesamöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Ingwer, frisch gerieben
- 1 EL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Koriander
- ½ EL Chilipulver
- 1 EL Sesam

### Zubereitung

- 1) Burger Buns nach Belieben anrösten. Salat waschen und klein zupfen. Tomaten waschen und würfeln.
- 2) Für den Kewpie-Dip Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Dip verrühren.
- 3) Seetang mit heißem Wasser aufgießen und 10 min. ziehen lassen.
- 4) Karotten schälen und fein stifen.
- 5) Reisessig, Sesamöl, Limettensaft, Ingwer, Zucker, Knoblauch und Koriander in einer kleinen Schüssel zu einem Dressing vermischen. Je nach Schärfewunsch mit dem Chilipulver abschmecken.
- 6) Den Seetang abgießen und ein wenig auswringen. Den abgetropften Seetang jetzt einfach unter die Soße heben und Sesamsaat nach Belieben darüber streuen. ca. 1 Std durchziehen lassen, am besten im Kühlschrank.



# „Japanischer Burger“ mit Beef Patty, Kewpie und Wakame-Möhren-Salat

**BASF**  
We create chemistry

## Zutaten

### Burger Pattys

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Salz
- 0.5 TL Pfeffer
- 1 TL Kräuter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel

## Zubereitung

- 1) Knoblauch und Zwiebel, schälen und fein hacken. ein hacken,
- 2) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
- 3) Für 15 Min. ziehen lassen und im Anschluss 4 Pattys formen. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl ausbraten.
- 4) Die Böden mit dem Kewpie bestreichen.
- 5) Anschließend Friséesalat und Tomaten darauf verteilen.
- 6) Das Fleisch Patty daraufsetzen.
- 7) On Top den Wakame-Möhren-Salat.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



## Unser Küchentipp

Wakame-Algen Braunalgen sind, die leicht süßlich nach Meer schmecken. Sie sind ein beliebter Bestandteil der asiatischen Küche und können sowohl gegart als auch getrocknet verwendet werden.

