

Zino



PULLED JACKFRUCHT BURGER

EIN REZEPT VON ADI MATZEK, DOPPEL-GRILLWELTMEISTER &
ZINO NICARAGUA LIEBHABER

Für 4 Personen | Vorbereitung: 30 Minuten | Grill-Zeit: 15 Minuten | Level: leicht

ZUTATEN

- 2 Dosen à 400 g Bio-Jackfrucht, Abtropfgewicht ca. 240g
- 2 Tomaten mittelgroß
- 2 Salatherzen
- ½ Zwiebel Rot in Ringe geschnitten
- 8 EL Gurkenrelish
- Grillsauce fruchtig
- 4 Scheiben Goudakäse (vegan)
- Grill-Öl Raps
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Bio-Jackfrucht aus der Dose abgießen und die groben Stücke in kleine Stücke zerteilen (pullen). Die Jackfrucht-Masse nochmals ausdrücken und das Wasser abgießen. Nun die Jackfrucht in einer gut geölten Gusspfanne oder auf einer Gussplatte knusprig anrösten. Mit Salz, Pfeffer und der Grillsauce abschmecken. Während das Jackfrucht-Fleisch röstet, die Buns auf der Innenseite kurz vorsichtig am Rost angrillen. Danach je zwei Tomatenscheiben sowie Käse auf der Innenseite des Bun-Deckels platzieren und auf einem Holzbrett im geschlossenen Grill gratinieren. Nun den Bun-Boden mit knackigen Salatherzen belegen. 2 Esslöffel Gurkenrelish, das angeröstete Jackfrucht-Fleisch und ein paar frische Zwiebelringe darauf geben und mit der fruchtigen Grillsauce vollenden. Zum Schluss den Bun-Deckel mit den gratinierten Tomaten darauflegen und fertig ist der rustikale Pulled Jackfrucht Burger.

TIPP: Derart angerichtet werden ihn viele nicht als vegetarisches oder veganes Gericht erkennen und für einen Pulled Pork Burger halten. Das Überraschungsmoment bei Ihren Gästen wird auf Ihrer Seite sein.