

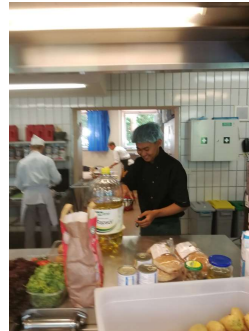
Balinischer Tempe Burger mit Sambal Matah

Indonesian Kings

Von Restu und Akbar

Rezeptinformationen :

- Für 4 Portionen
- Schwierigkeit : ★ ★ ★
- Zubereitungszeit : 20-25 Minuten



Zutaten :

- | | |
|-------------------------|-----------|
| • Brötchen (Burger Bun) | 4 Stücke |
| • Tempeh | 3 Stücke |
| • Lollo Bionda | 3 Stücke |
| • Tomaten | 3 Stücke |
| • Eier | 3 Stücke |
| • Medium Lauch | 1 Stück |
| • Gurken | 1 Stück |
| • Zitronengras | 1 Stück |
| • Rote Chili | 8 Stücke |
| • Schalotte | 2 Stücke |
| • Zitronen | 1 Stück |
| • Limetten Blätter | 8 Blätter |
| • Mehl | 100g |
| • Öl | 200ml |
| • Salz | |

So wird's gemacht:

Tempeh Patty

Breiten Sie zuerst den Tempeh vor und reiben Sie ihn. Dann schneiden Sie den Lauch und geben Sie zum Tempehteig. Gießen Sie dann die Eier in die Schale und rühren Sie um, bis es vermischt ist. Dann geben Sie den Tempe und Lauch zu den Eiern bis die Eier kleben. Danach den Tempehteig wie einen Patty ausdrücken. Danach bereiten Sie das Mehl in einer anderen Schale vor und legen das Patty auf das Mehl bis das Mehl und Patty auf beiden Seiten zusammen kleben. Dann braten Sie das Patty bis es gebräunt ist.

Sambal Matah

Rote Chilis, Schalotte, Zitronengras, und Limettenblätter in kleine Stücke schneiden. Danach geben Sie alles in einen Schale (ohne Zitronengras). Dann erhitzen Sie das Öl in der Pfanne und schwitzen das Zitronengras an. Dann die Chilischale untermengen.

Der Burger

Zuerst belegen Sie das Brötchen mit Lolo Bionda Blätter, dann die Gurken, dann die Tomaten, danach das Patty. Nicht vergessen, legen Sie das Sambal Matah auf das Patty.

Balinischer Tempe Burger mit Sambal Matah

