

Pulled Pilz-Burger

Zutaten

- 500g Austernpilze
- 10x EL Ketchup
- 2x EL Sojasauce
- 1/2x - 1x EL Chilisoße / Tabasco
- 4x Burger Buns
- Salat (Eisberg- o. Kopfsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, ...)

Zubereitung

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen
2. Pilze auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf der mittleren Schiene 40-45 Min. trocknen.
3. Soße aus Ketchup, Sojasauce und Tabasco anrühren.
4. Pilze aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
5. Pilze mit einer Gabel zerzupfen und mit Soße vermengen.
6. Ggf. noch einmal in der Pfanne erwärmen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:pulled_pilz-burger

Last update: **2020/07/29 09:43**

