

MATR

FERMENTED GREENS



BURGER

mit dem Matr patty

MATR's Produkte entstehen aus einer ausgewählten Mischung biologischem Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide. Durch traditionelle Pilzfermentation schaffen wir Lebensmittel ohne Zusätze, außergewöhnlichem Geschmack und höchster Qualität.

Der Burger ist die perfekte Balance aus saftigem Umami-Geschmack. Im Mittelpunkt steht unser MATR Patty, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten und Mayo. Keine Zusatzstoffe, keine Kompromisse – einfach purer, natürlicher Genuss.

MATR BURGER

1 Portion

1 MATR Patty
1 Brioche Bun
Koriander, gehackt
Weißkohl, gerieben
Rotkohl, gerieben
Karotten, gerieben
Essiggurken, in Scheiben
Mayonnaise (pflanzlich)
Bratöl

Für den Coleslaw eine Handvoll beider Kohlsorten und Karotten reiben. Etwas Salz und Essig hinzufügen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Gehackten Koriander und Mayonnaise dazugeben. Für Schärfe, ein wenig Chili hinzufügen.

Das Brötchen in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze rösten und beiseitestellen. Das MATR Patty auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In der gleichen Pfanne mit Bratöl die Patties bei niedriger Hitze etwa 60 Sekunden auf beiden Seiten garen. Es sollte eine schöne Kruste entstanden sein. Nun mit dem Zusammenbauen des Burgers beginnen. Zuerst etwas Mayo und Essiggurkenscheiben auf das untere Brötchen geben, dann das Patty. Der Coleslaw und Kopfsalat kommen oben drauf. Sei kreativ mit weiteren Belägen. Den Burger zuklappen und genießen.

REAL FOOD
UNREAL TASTE

