

Burger

von Linus Ackermann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15189/vegane-burger-aus-schwarzen-bohnen?menge=15>

15 Stück Hamburger-Brötli	
2.0 Stück Tomaten	
* 168 g Kopfsalat	
200 g Essiggurken	
250 g Käsescheiben	
300 g Bohnen	Schwarzebohnen
1.0 kg Zwiebel	
3.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g BBQ Sauce	Sriracha
100 g Paniermehl	
1.0 g Chilischoten	Chilligewürz
20 g Maizena	
2.5 kg Kartoffeln festkochend	Für Pommes
500 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Abgetropfte Bohnen, Zwiebel, Peperoni und Knoblauch in den Cutter/Standmixer geben. Einige Male den Mixknopf drücken, bis alles zerkleinert, aber noch grobkörnig ist. Die Masse in eine Schüssel geben, Saucen, Paniermehl und Gewürze darunterrühren. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter die Masse mischen. Aus der Masse mit nassen Händen 6 Burger formen. Im heissen Öl beidseitig je ca. 1 1/2 Min. goldbraun braten.