

Burger

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

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

36 Stück Hamburger-Brötli	
4.8 Stück Tomaten	
1.2 Stück Kopfsalat	
480 g Essiggurken	
600 g Käsescheiben	
720 g Bohnen	Schwarzebohnen
2.4 kg Zwiebel	
7.2 Stück Pepperoni	
7.2 Stück Knoblauchzehen	
48 g BBQ Sauce	Sriracha
240 g Paniermehl	
2.4 g Chilischoten	Chilligewürz
48 g Maizena	
6.0 kg Kartoffeln festkochend	Für Pommes
1.2 kg Ketchup	
2.4 Tube(265g) Mayonnaise	

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.