

Hamburger mit Bohnen-Pattie und Countrycuts (vegan)

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Vegane Pattie alternative

Quelle: <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de/r93149>

775 g rote Bohnen	In einer großen Schüssel die abgetropften Kidneybohnen mit einer Gabel zerdrücken. (Es können ruhig noch ein paar ganz kleine Stückchen in der Masse sein.)
1.0 Bund Petersilie, frische	Alle restlichen Zutaten zu den zerkleinerten Bohnen zufügen.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 Stück Zwiebeln	
125 g Haferflocken	
1.0 cl Sambal Oelek	1 - 3 TL
5.0 g Senf	5TL
1.0 g Paprika	ca. 2 TL
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Den Teig für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. (Schüssel abdecken oder die Masse in Folie einwickeln) Du kannst ihn auch über Nacht im Kühlschrank lassen. Wenn die Masse gut durchgekühlt ist, lässt sie sich besser formen und braten.
2.0 cl Rapsöl	Patties braten: Aus der gut durchgekühlten Masse 5 Burger Patties formen. Jeweils ca. 90 g ca. 8 cm Durchmesser In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Das Öl schön heiß werden lassen. Dann den Herd auf kleine Hitze runterstellen. Die Bohnenpatties in das heiße Öl geben. Bei kleiner Hitze die erste Seite 10 Minuten braten. Dann wenden und die zweite Seite bei kleiner Hitze weitere 10 Minuten braten. (Kleine Hitze! So werden die Patties innen gar und außen schön braun.)
100 g Tomaten	
100 g Zwiebel	
100 g Gurken	
100 g Essiggurken	
1.0 Stück Salat	
10 Stück Hamburger-Brötli	
1.4 kg Kartoffeln festkochend	Schälen, mit Öl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Im Backofen backen bei ca. 180°
20 g Paprika	
150 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	

