

Hamburger mit Bohnen-Pattie und Countrycuts (vegan)

von André Marty

Mengen für 20 Personen

Vegane Pattie alternative

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

| | |
|-------------------------------|--|
| 1.55 kg 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.) |
| 2.0 Bund Petersilie, frische | Alle restlichen Zutaten zu den zerkleinerten Bohnen zufügen. |
| 10 Stück Knoblauchzehen | |
| 6.0 Stück Zwiebeln | |
| 250 g Haferflocken | |
| 2.0 cl Sambal Oelek | 1 - 3 TL |
| 10 g Senf | 5TL |
| 2.0 g Paprika | ca. 2 TL |
| 2.0 g Salz | |
| 2.0 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. |
| 4.0 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.) |
| 200 g Tomaten | |
| 200 g Zwiebel | |
| 200 g Gurken | |
| 200 g Essiggurken | |
| 2.0 Stück Salat | |
| 20 Stück Hamburger-Brötli | |
| 2.8 kg Kartoffeln festkochend | Schälen, mit Öl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen. Im Backofen backen bei ca. 180° |
| 40 g Paprika | |
| 300 g Ketchup | |
| 2.0 Tube(265g) Mayonnaise | |

