Randenburger von André Marty

Mengen für 12 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Chillipulver, Kardamon

1.2 kg Randen	
600 g Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
360 g Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
1.2 Stück Eier	
12 g Salz	zugeben
36 g Ingwer	
2.4 Stück Zwiebeln	kleinschneiden beigeben
4.8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
120 g Tomaten	in Scheiben schneiden
120 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
120 g Essiggurken	längs schneiden
1.2 Stück Salat	waschen
180 g Ketchup	
180 g Senf	
300 g Käsescheiben	