

Randenburger

von André Marty

Mengen für 13 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Kardamon, Salz

1.3 kg Randen	
650 g Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
390 g Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
1.3 Stück Eier	
13 g Salz	zugeben
39 g Ingwer	
2.6 Stück Zwiebeln	kleinschneiden begeben
5.2 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
130 g Tomaten	in Scheiben schneiden
130 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
130 g Essiggurken	längs schneiden
1.3 Stück Salat	waschen
195 g Ketchup	
195 g Senf	
325 g Käsescheiben	