

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 beigegeben |
| 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 | |