

Randenburger von Philip Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.swissmilk.ch/>

700 g Randen	roh, gerüstet, fein gehackt oder an der Raffel gerieben
60 g Lauch	Fein geschnitten
70 g Rüebli	gerüstet, fein gehackt
70 g Sellerie	gerüstet, fein gehackt
180 g Zwiebel	fein gehackt
15 g Knoblauchzehen	gepresst
120 g Haferflocken	UrDinkel- oder Haferflocken
80 g Paniermehl	
4.0 Stück Eier	
2.0 Stück Eiweiss	
15 g Thymian	

Alle Zutaten gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Aus der Randenmasse (ca. 2 Stk. pro Person) Burger formen. Burger in der nicht zu heissen Bratbutter beidseitig hellbraun braten, herausnehmen, kurz warm stellen.

Brötchen quer halbieren, Schnittflächen kurz in der Bratpfanne toasten. Brötchenböden mit Frischkäse bestreichen, Salat darauf verteilen. Je einen Randenburger daraufgeben. Mit Tomaten (je nach Saison), Chilisauce und Randensprossen garnieren, würzen und Brötchendeckel auflegen.