

Veggiburger

von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 250 g Brot | zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen) |
| 150 g Zwiebeln | |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 20 g Peterli | fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben |
| 1.2 kg Hackfleisch | |
| 2.5 Stück Eier | beifügen |
| 10 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 5.0 g Pfeffer | |
| 5.0 g Paprika | würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin |
| | eingelegetes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen |
| | gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen. |
| 50 g Weissmehl | Plätzli darin wenden |
| 4 cl Öl | Hamburger braten |
| 100 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 100 g Gurken | in Scheiben schneiden |
| 100 g Essiggurken | längs schneiden |
| 0.2 Stück Salat | waschen |
| 150 g Käsescheiben | |
| 20 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 150 g Ketchup | |
| 150 g Senf | |

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli oder macht z.B. Sojaburger (Hot Pot S. 80)