

# Veggiburger

von Martin Lustenberger

Mengen für 15 Personen

375 g Brot	zerkleinern, in Wasser aufweichen (noch nicht mit Rest mischen)
225 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, ev. dünsten, in Schüssel geben
600 g rote Bohnen	
600 g Kichererbsen	
300 g Kürbis	
300 g Gemüse nach Wahl	
75 g Paniermehl	(nur bei Bedarf zufügen, damit Masse nicht zu flüssig wird!)
3.75 Stück Eier	beifügen
15 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
7.5 g Pfeffer	
7.5 g Paprika	würzen. z.B. noch Thymian und Rosmarin
	ingelegtes Brot gut auspressen, zerkleinern, beimischen
	gesamte Masse gut kneten bis Masse zusammenhält, gleichmässige Burger formen.
6 cl Öl	Veggiburger braten
150 g Tomaten	in Scheiben schneiden
150 g Gurken	in Scheiben schneiden
150 g Essiggurken	längs schneiden
0.3 Stück Salat	waschen
225 g Käsescheiben	
30 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
225 g Ketchup	
225 g Senf	