

vegi Hamburger Gemüsepatty von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Statt ein Stück Fleisch wird Kohlrabi und Aubergine paniert und angebraten.

Tags: Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

600 g Auberginen (g)	Aubergine in dicke Scheiben schneiden, mit Salz beträufeln, damit die Flüssigkeit entzogen wird. Entweder abtupfen oder abtropfen lassen, in Gewürzen und (Panier)Mehl wenden und in etwas Öl anbraten.
500 g Kohlrabi	Kohlrabi schälen, und etwa 5 Minuten dünsten, damit es etwas weicher wird. In dicke Scheiben schneiden, in Gewürzen und (Panier)Mehl wenden und in etwas Öl anbraten.
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Gurken	in Scheiben schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
20 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
150 g Senf	

Kohlrabi schälen, und etwa 5 Minuten dünsten, damit es etwas weicher wird. In dicke Scheiben schneiden.

Aubergine in dicke Scheiben schneiden, mit Salz beträufeln, damit die Flüssigkeit entzogen wird. Entweder abtupfen oder abtropfen lassen.

Beide Scheiben in Gewürzen und (Panier)Mehl wenden und in etwas Öl anbraten.