# Bratlinge

**Credits: AJUCA Küchencrew 2025**

| Zutaten | Menge (50) | Menge (300) |
|---|---|---|
| **Patties** | (bestehend aus 3/18 kg Gemüse) | |
| Möhren | 1 kg | 6 kg |
| Zucchini | 1 kg | 6 kg |
| Kartoffel | 1 kg | 6 kg |
| Zwiebeln | 500 g | 3 kg |
| Knoblauch | 1 Knolle | 6 Knollen |
| Senf | 100 g | 600 g |
| Tomatenmark | 100 g | 600 g |
| Kidneybohnen | 1 Dose | 6 Dosen |
| Petersilie | 1 Bund | 6 Bund |
| Haferflocken | 2 kg | 12 kg |
| Pfeffer | 20 g | 120 g |
| Salz | 50 g | 300 g |
| Paprika Edelsüß | 25 g | 150 g |
| Majoran | 50 g | 300 g |
| Paprika geräuchert | 25 g | 150 g |
| Öl zum Braten | 1 L | 6 L |




TIPP( bzw. Bemerkung auf dem Camp) : Wenn ihr die Haferflocken püriert, also Haferflockenmehl herstellt, braucht ihr vermutlich weniger Haferflocken zum Binden der Masse

# Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und im Gemüsehäxel-Aparillo raspeln. (Elektrischen Gemüseschneider besorgen und Raspelklinge (mini-fein) einsetzen. Stelle sicher, dass unter der Klinge der Gemüreausschupser-Aufsatz eingesetzt ist. Platziere einen Gastrobehälter auf einer Erhöhung (z.B. Bierbank) unter der Öffnung des Reibegerätes und sammle das Gemüse. Wenn so nen fancy Gemüseschneider nicht da ist, benutzt einfach ganz viele Reiben. Bevor du dieses weiterverwendest drücke die Gemüse-Flüssigkeit aus dem geriebenen Gemüse nach und nach durch ein Küchenhandtuch raus (Die Kombi Küchenhandtuch in Sieb und mit Topf auspressen gilt als approved.).
2. Zwiebeln in ganz kleine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls. Petersilie auch.
3. Gehäxelter Gemüse, klein geschnittene Zwiebeln sowie Knoblauch mit Tomatenmark, Senf, Sojasoße und Gewürze hinzugeben. Die Haferflocken dazu geben und alles gut zusammenkneten, bis eine feste Burgermasse entsteht.
4. Schmecken sollte der Teig etwas zu würzig. Wenns genau lecker schmeckt, kann es sein, dass der Burger am Ende zu fad schmeckt.
5. Jedefalls dann Burger formen, schön flach drücken und in ausreichend Öl von beiden Seiten braten, anschließend in einem seperaten Gastrobehälter verwahren.

Version #2
Erstellt: 2026-05-14 09:11:37 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:14:02 UTC von jona