

Reisburger

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

150 Stück

- 5 Kg Reis
- 1kg Tomaten
- 2kg Porree
- 2kg Zwiebeln
- 3 kg Paprika
- 3 Tuben Tomatenmark
- eine kleine Flasche Senf

1. Reis lange kochen, damit er etwas klebrig wird
2. Alle Zutaten klein schnippeln und zum Reis geben
3. Alles gut würzen und am besten über Nacht ziehen lassen
4. Zum binden eventuell etwas Sojamehl verwenden
5. Mit viel Öl anbraten

dazu: 150 Burgerbrötchen, Salat, Gurken, Tomaten, vegane Majo... eben was das Burgerherz begehrt.

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:14:34 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:15:40 UTC von capra