

Vegetarische Burger



Im **Rahmen** der **Juleica** **Zeitraum:** 11.3. bis 18.3.2017 **Author*innen:** Sabrina, Lisa und Jonas **Personen:** Gekocht für 23 Personen

a) Bohnen-Patty

Zutaten (für ca. 7 Pattys)

- 1 Dose (255 g Abtropfgewicht) Kidneybohnen
- 4 EL Haferflocken
- 1 große Möhre
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz, Thymian
- Mehl

Zubereitung

1. Zwiebeln anbraten.
2. Möhre kleinraspeln.
3. Knoblauch kleinschneiden.
4. Alle Zutaten vermengen und ein wenig pürieren.
5. Bei relativ hoher Temperatur in Rapsöl braten, dabei Festkleben an den Händen mit Mehl verhindern.

Es wurde die siebenfache Menge zubereitet, was für 50 kleine Pattys gereicht hat

b) Rotkohl-Patty

Zutaten (für ca. 30 Pattys)

- 3 Gläser Rotkohl
- 6 Zwiebeln
- Ca. 300 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Cumin, Paprikapulver

Zubereitung

1. Zwiebeln kleinschneiden.
2. Alle Zutaten vermengen und ein wenig pürieren.
3. Bei relativ hoher Temperatur in Rapsöl braten, dabei Festkleben an den Händen mit Mehl verhindern.

c) Burger-Beilagen

Zutaten

- 60 kleine Burgerbrötchen
- 2 Gläser eingelegte Gurken
- 10 Tomaten
- 300 g Röstzwiebeln
- 4 Zwiebeln (davon 2 als Ringe anbraten)
- 1 Eisbergsalat
- 2 Rucola-Salat-Packungen
- 2 Packungen Scheibenkäse
- Ketchup, Senf, Mayonnaise, Tsatsiki

Zubereitung

1. Gemüse in Scheiben schneiden.
2. 2 Zwiebeln als Ringe anbraten.
3. Burgerbrötchen wenige Minuten in den Ofen.

d) Burgersoße

Zutaten

- 100 ml Gewürzketchup
- 100 ml Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Grillgewürz o.Ä

Zubereitung

1. Alle Zutaten verrühren.

Version #2

Erstellt: 2026-05-14 08:34:19 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:38:01 UTC von jona