



# Burger

von Linus Ackermann

Mengen für 21 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15189/vegane-burger-aus-schwarzen-bohnen?menge=15>

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| 31.5 Stück Hamburger-Brötli    |                |
| 4.2 Stück Tomaten              |                |
| 1.05 Stück Kopfsalat           |                |
| 420 g Essiggurken              |                |
| 525 g Käsescheiben             |                |
| 630 g Bohnen                   | Schwarzebohnen |
| 2.1 kg Zwiebel                 |                |
| 6.3 Stück Pepperoni            |                |
| 6.3 Stück Knoblauchzehen       |                |
| 42 g BBQ Sauce                 | Sriracha       |
| 210 g Paniermehl               |                |
| 2.1 g Chilischoten             | Chilligewürz   |
| 42 g Maisstärke/Maizena        |                |
| 5.25 kg Kartoffeln festkochend | Für Pommes     |
| 1.05 kg Ketchup                |                |
| 2.1 Tube(265g) Mayonnaise      |                |

Abgetropfte Bohnen, Zwiebel, Peperoni und Knoblauch in den Cutter/Standmixer geben. Einige Male den Mixknopf drücken, bis alles zerkleinert, aber noch grobkörnig ist. Die Masse in eine Schüssel geben, Saucen, Paniermehl und Gewürze darunterrühren. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter die Masse mischen. Aus der Masse mit nassen Händen 6 Burger formen. Im heissen Öl beidseitig je ca. 1 1/2 Min. goldbraun braten.