

Gemüseburger / Stäbli Vegi Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Haferflocken mit der Bouillon übergießen, ca 5Min. quellen lassen. Gemüse fein hacken (z.B. im Haxler). Mit allen Zutaten bis und mit Käse zu den Haferflocken geben, mischen, bis die Masse gut zusammenhält. Dann mit kaltabgespühlten Händen ca 2cm dicke Burger oder Stäbli formen. In einer beschichteten Bratpfanne im heissen Öl beidseitig ca 5 Min. braten, Platte ausschalten, zugedeckt ca 5 Min. ziehen lassen.

2.11 kg Haferflocken	feine Haferflocken
32.5 g Bouillon	5g in ca 2,5 dl Wasser auflösen, ev mehr Flüssigkeit 1KL= 3gr
488 g Sellerie	Gemüse kann variieren, kann auch eine Fertigmischung sein ev. Erbsli, Mais, etc
1.95 kg Rüebli	
650 g Zucchetti (g)	
650 g Blumenkohl	
488 g Lauch	
325 g Zwiebel	
16.3 Stück Eier	
39 g Salz	1 TL=5g
111 g Peterli	getrocknet, oder 2.5 Bd. (50gr) fein gehackt
813 g Reibkäse	Gruyère
3.25 dl Öl	oder Bratbutter, zum anbraten