

Linsenburger (vegan) von Tamara Bill

Mengen für 50 Personen

3.25 kg rote Linsen	
750 g Rüebli	
500 g Zwiebel	
1.0 kg Mehl	
250 g Peterli	
50 g Bouillion	
5.0 Stück Pepperoni	
90 Stück Hamburger-Brötli	
15 Stück Tomaten	
5.0 Stück Gurken	
1.75 kg Ketchup	
5.0 Tube(265g) Mayonnaise	wenns hat Veganaise schmeckt genau gleich
5.0 Stück Zitronen	
1.0 kg Veganes Joghurt	
1.0 kg Eisbergsalat	
625 g Zwiebel	
12.5 kg Kartoffeln	Tiefkühl Pommes für frittieren
5.0 Liter Frittieröl	
6.25 Stück Kopfsalat	
1.0 kg Rüebli	
625 g Salatkernenmix	

1. Linsen abspülen und ca. 10-15 Minuten in Bouillon köcheln
2. Rüebli, Zwiebeln fein hacken und kurz anbraten
3. Alles mischen und zu Burger-Pattys formen
4. Anbraten
5. Grüner Salat mit Karotten und Kernen zubereiten
6. Veganes Joghurt mit Zitrone Curry und Paprika zu sauce Verarbeiten
7. Gurken Tomaten in Scheiben Schneiden für Burger

8. Zwiebeln anbraten Caramelisieren für Burger

9. Burger brötchen in Ofen