

Quinoa-Burger

von Jörg Bertschi

Mengen für 100 Personen

100 Stück Hamburger-Brötli	
4.5 dl Olivenöl	für Tätschli
5 Liter Bouillon (flüssig)	für Tätschli
25 Stück Knoblauchzehen	für Tätschli fein gehackt
2.5 kg Rüebli	für Tätschli fein gerieben
4.25 kg Zucchini (g)	für Tätschli fein gerieben
25 TL Salz	für Tätschli
1.5 kg Appenzeller	für Tätschli fein gerieben
25 Stück Eier	für Tätschli
50 EL Mehl	für Tätschli
7.5 TL Salz	für Tätschli
1.75 kg Mayonnaise	für Sauce
50 Stück Eier	für Sauce hart gekochte Eier, grob geschnitten
12.5 Bund Peterli	für Sauce
2.0 kg Essiggurken	für Sauce in würfel schneiden
4.5 dl Wasser	für Sauce
50 Prise Salz	für Sauce
2.5 kg Rotkabis	Burger Zugabe
2.5 kg Eisbergsalat	Burger Zugabe
30 Stück Tomaten	Burger Zugabe
500 g Röstzwiebeln	Burger Zugabe nach Bedarf

Öl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch andämpfen, Quinoa begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Etwas abkühlen. Rüebli, Zucchini und Salz mischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen, gut ausdrücken.

Quinoa, Gemüse, Käse, Ei und Mehl mischen, würzen. Mit nassen Händen zu Tätschli formen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Tätschli beidseitig je ca. 5 Min. braten.