



Randenburger

von DIEküche

Mengen für 25 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Kardamon, Salz, Chillipulver

2.5 kg Randen	
1.25 kg Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
750 g Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
2.5 Stück Eier	
25 g Salz	zugeben
75 g Ingwer	
5.0 Stück Zwiebeln	kleinschneiden begeben
1.0 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
250 g Tomaten	in Scheiben schneiden
250 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
250 g Essiggurken	längs schneiden
2.5 Stück Salat	waschen
50 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
375 g Ketchup	
375 g Senf	
625 g Käsescheiben	