Randenburger von André Marty

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Kardamon, Salz, Chillipulver

1.0 kg Randen	
500 g Kartoffeln	Kleinschneiden, Kochen und zerstampfen
300 g Paniermehl	Soviel dazugeben, dass Masse nicht mehr zu flüssig ist
1.0 Stück Eier	
10 g Salz	zugeben
30 g Ingwer	
2.0 Stück Zwiebeln	kleinschneiden beigeben
4 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
100 g Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
100 g Essiggurken	längs schneiden
1.0 Stück Salat	waschen
150 g Ketchup	
150 g Senf	
250 g Käsescheiben	