

# Vegi-Burger

von Sidi

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Zwiebeln	schälen und fein hacken. In Öl kurz anbraten
600 g Soja Granulat (wie Hack)	
200 g Paniermehl	
50 g Röstzwiebeln	alles in einer Schüssel mixen
1.0 Bund Petersilie, frische	
100 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
6.0 Prise Salz	
3.0 Stück Eier	Mit dem geschmolzenen Butter vermischen und zu einer gleichmässigen Masse pürieren. Mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einer homogenen Masse vermischen. Kräftig mit Salz & Pfeffer würzen.  Die Masse zu Pattys formen. Bei hoher Hitze auf jeder Seite vier Minuten grillieren.
12 Stück Hamburger-Brötli	kurz über dem Feuer anrösten
0.5 Stück Salat	
3.0 Stück Tomaten	
100 g Essiggurken	
200 g Käsescheiben	