

# Kräuterburger

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: ★★

<b>Patties</b>	<b>Brioche-Brötchen</b>	<b>Grüne Sauce</b>	<b>Belag</b>
250g Kidneybohnen (Dose) 250g Kichererbsen (Dose) 50g gemahlene Haferflocken 1,5 EL Tomatenmark 200g Champignons 1 große Zwiebel 1 Knoblauchzehe Ca. 5 TL Sojasauce 70g Sonnenblumenkörner 200g Paniermehl Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Oregano getrocknet, Tomatenflocken	20g Hefe 15g Zucker 15g Honig 230 ml Milch 2 Eier 500g Mehl 2 TL Salz 120g flüssige Butter 2 EL Leinsamen	400g Schmand 1 EL Zitronensaft 90g gehackte Kräuter (Borretsch, Kresse, Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle, Sauerampfer, Kerbel) Salz, Pfeffer	200g Ziegenkäse (Block), Olivenöl, Oregano 8 rote Zwiebeln, 2 EL Honig, Salz, Pfeffer 250g Wildkräutersalat

## Zutaten:

## Zubereitung:

### **Brioche-Brötchen:**

1. Hefe, Zucker und lauwarme Milch mischen, abgedeckt 15 Min. stehen lassen.
2. Hefemischung mit Honig, 1 Ei, Mehl, Salz, 80g flüssige Butter 10 Minuten verkneten bis ein glatter Teig entsteht.
3. Teig eine Stunde abgedeckt gehen lassen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Teig auf leicht gefetteter Arbeitsfläche zur Rolle formen und 100g Stücke abwiegen. Teigstücke zu Kugeln mit glatter Oberfläche formen und in die Burger-Form/Ring setzen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
6. Eigelb mit etwas Wasser mischen und Brötchen damit bestreichen, mit Leinsamen bestreuen.
7. 180°C O/U für ca. 15 Minuten backen bis die Brötchen goldbraun aussehen.
8. Sofort mit flüssiger Butter bestreichen.

### **Grüne Sauce:**

1. Kräuter waschen, zupfen und fein hacken.
2. Schmand mit Kräutern und Zitronensaft mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Patties:**

1. Kidneybohnen und Kichererbsen grob zerkleinern bis eine grobe Masse entsteht.
2. Champignons, Zwiebel und Knoblauch sehr klein würfeln und anbraten bis die Pilze die meiste Flüssigkeit verloren haben.
3. Sonnenblumenkerne grob hacken.
4. Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verkneten.
5. Mit Gewürzen abschmecken.
6. Acht Patties formen, in Paniermehl wenden und anbraten.

### **Andere Komponenten:**

1. Ziegenkäse mit Olivenöl und Oregano marinieren, 10 Minuten stehen lassen und zerkrümeln.
2. Wildkräutersalat grob schneiden.
3. Rote Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Honig karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Burger anrichten:**

1. Burgerbrötchen aufschneiden und Hälften in Butter kurz anrösten.
2. Untere Brötchenhälfte mit Sauce bestreichen, Wildkräutersalat, Patty, Ziegenkäse, Honig-Zwiebeln und obere Brötchenhälfte aufeinanderlegen.



# Kräuterburger

