

# *Käferbohnen-Burger*

## *Käferbohnen Pattys*

400g gekochte Käferbohnen  
200g Kartoffeln  
1 kleine Zwiebeln  
1 roter Paprika, Salz, Kümmel  
Pfeffer, Knoblauch, Paprikapulver, Apfelessig (1TL)

Das ergibt 6 Pattys mit je 130g

### *Zubereitung:*

*Käferbohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit Wasser und etwas Kümmel zustellen und weichkochen. Das Salz erst gegen Ende der Garzeit zugeben.*

*Kartoffeln ebenfalls weichkochen. Die Käferbohnen in eine Schüssel geben.*

*Mit einer Gabel einen Teil der Käferbohnen zerdrücken. Kartoffeln mit einer Reibe grob reiben. Die Zwiebeln fein hacken und den Paprika in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten vermischen und mit gehacktem Knoblauch und den Gewürzen abschmecken. Mit nassen Händen die Masse in 6 Teile teilen und mit der Burgerpresse die Pattys formen. Die fertigen Pattys in Sesam wenden, auf ein befettetes Backblech legen. Im Backrohr bei 200 Grad knusprig braten. (Die Masse ist nicht so kompakt, deswegen eignet sie sich nicht zum Braten in der Pfanne.)*



# *Burger Brötchen*

500g Mehl  
ein gehäufter Teelöffel Salz  
1 Würfel Hefe  
zwei gestrichene Esslöffel Zucker  
4 EL Milch  
200 ml warmes Wasser  
80g Butter, geschmolzen  
1 Ei  
(2EL Wasser, 2EL Milch, 1 Ei)  
Sesam

Das ergibt 6 Burger Brötchen

## *Zubereitung:*

Mehl in eine Schüssel geben. Ein Teelöffel Salz außen über das Mehl geben. Eine Grube machen. Dort die Hefe hinein bröseln. Zwei gestrichene Esslöffel Zucker darüber und mit 4 Esslöffeln lauwarmen Milch ein Dampfpl bereiten.

Zehn Minuten gehen lassen.

Geschmolzene Butter und Ei dazu geben. Mit 200ml Wasser einen geschmeidigen Germteig kneten.

Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort mit einem Geschirrtuch abgedeckt gehen lassen.

Jetzt den Teig in 6 Teile teilen und zu Kugeln geformt auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Brötchen flach drücken. Die Brötchen erneut abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit 1 Ei mit 2 EL Milch und 2EL Wasser vermischen. Danach die Brötchen vorsichtig mit der Ei-Milchmischung bepinseln und mit etwas Sesam bestreuen. Die Brötchen ca. 16-20 Min. im Backrohr (200°C Ober-/Unterhitze) backen und danach etwas auskühlen lassen.

## *Rotes Chutney*

*250 g rote Zwiebeln*

*3 El Rapsöl*

*50 g Rohrzucker*

*50 ml Rotwein*

*50 ml Rotweinessig*

*1 Knoblauch*

*Salz, Pfeffer*

*2 Esslöffel Preiselbeermarmelade*

*Zwiebeln fein schneiden, in einem Topf mit Öl glasig andünsten. Den Zucker untermengen und karamellisieren. Rotwein, Essig, Knoblauch und die Gewürze dazugeben und 20 Minuten leicht kochen. Das Chutney soll sämig dick sein. Eventuell nochmals abschmecken und mit Preiselbeermarmelade verfeinern.*