

Pilzburger

Tipp: Der Pilzburger ist nicht nur eine echte vegetarische Alternative zum konventionellen Hamburger. Liebhabern von Pilzen schmeckt er auch unvergleichbar besser.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Pilze
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Pilzpulver
wenig Öl
80 g weisses Brot
1 dl Milch
1 Rüebli, 50 g Sellerie
1 EL Öl, 1 EL Senf
1 Ei
Peterli, Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Paprika
4 Hamburgerbrötli
4 Salatblätter

Pilze, Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen im heissen Öl anbraten und dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Pilzpulver dazu mischen. Brot in der Milch einweichen. Inzwischen Rüebli und Sellerie hacken, in wenig Öl anziehen. Zusammen mit Brot, Milch und der Hälfte der Pilze im Cutter oder Mixer pürieren. Mit den restlichen Pilzen, Senf, Ei und den gehackten Kräutern zu einer Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Runde Plätzli von etwa 10 cm Durchmesser formen.

In 1 EL Öl beidseitig goldbraun braten.

Hamburgerbrötli halbieren, mit einem Salatblatt belegen. Pilzburger darauf geben, nach Belieben mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben garnieren.

