

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

### Vegi-Burger

Rezept von Anita Estermann  
für 4 Personen

- 4 EL Haferflocken
- 1 dl Gemüsebouillon, heiss
- 1 EL Butter
- 400g Gemüse, gemischt (Rüebli, Zucchini, Sellerei, Lauch, Kürbis, Peperoni, etc.), fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 kleine Eier, verquirlt
- 4 Essl. Paniermehl
- Fett zum Ausbacken
- Paniermehl

Haferflocken in eine kleine Schüssel geben und die heisse Bouillon darüber giessen. Kurz mischen und dann 10 Min. quellen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse und Zwiebel zugeben und gut dämpfen.

Gedämpftes Gemüse zu den Haferflocken geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mischen und abschmecken. Eier und Paniermehl zugeben und gut mischen. Noch einmal 10-15 Min. quellen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Bratenfett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Haferflocken-Gemüsemasse Burger formen, mit Paniermehl bestreuen und im Bratenfett ausbacken. Anita Estermann serviert dazu Chammesauce, Fächerkartoffeln und Rüebli.