



Vegane Burger

Zutaten

Burger Brötchen	2 EL getrocknete Pilze
Burger Sauce von Veganitas	2 EL NKN Gemüse Bouillon o.
Beläge nach Wahl	Zwiebeln & Knoblauch
200 g Kichererbsen, gekocht	1 EL Sojasauce
1 kleine Süsskartoffel	1 TL Kreuzkümmelpulver
1 Tasse geraspeltes Gemüse deiner Wahl	1 TL geräuchertes Paprikapulver
	Paniermehl
	Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. Süsskartoffeln in kleine Würfel schneiden. Gemüse deiner Wahl raspeln und Flüssigkeit von Hand ausdrücken.
2. Pilze mit einem Mixer oder Mörser zu Pulver verarbeiten.
3. Öl in Pfanne heiss werden lassen und Süsskartoffelwürfel anbraten. Nun die Kichererbsen, das Gemüse, das Pilzpulver und die Gewürze hinzufügen und mit der Gemüsebrühe und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze kochen, bis alles gar ist. Die Sojasauce dazugeben und zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Alles mit einem Kartoffelstampfer oder Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. In gleich große Portionen teilen und die Burger-Patties formen. In Paniermehl panieren und knusprig braten.