

Kochen

Sabine Schütze

Montag, 26.06.2023

Saftiger Pilzburger

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Patty:

250 g Champignons (gern die braunen)
1 Schalotte
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 TL Estragon
70 g Semmelbrösel
20 g Kichererbsenmehl (wenn vorhanden, sonst einfach durch Semmelbrösel ersetzen)
1 EL Butter
3 EL Öl

Für den Burger:

4 Burger-Buns
2 Zwiebeln
4 EL Öl
Etwas Zucker und Mehl
Burgersauce und Frischkäsecreme mit Kirschpaprika

Zubereitung:

1. Pilze und Schalotte klein würfeln und beides in Öl und Butter etwa 5 Minuten anbraten. Dann salzen.
2. Leicht abgekühlten Pilze mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 Patties formen. Im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die 2 Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze anrösten. Wenn sie zu bräunen beginnen, etwas Salz und Mehl drüberstäuben. Fertig rösten lassen. Die Zwiebeln auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Öl abläuft.
4. Die Patties grillen oder in einer Pfanne kross braten.
5. Die Buns in einer Pfanne ohne Öl an den Innenseiten leicht anbräunen. Dann die Unterseite mit der Kirschpaprikacreme bestreichen (oder eine Burgersauce).⁴
6. Patty auf die Unterseite legen, Röstzwiebeln oben drauf drappieren. Burgersauce drüberstreichen