

Hirse-Burger

Der Hirse-Burger ist ein leckerer Beweis das fleischlose Laibchen auch besonders gut schmecken. Ein tolles Rezept auch für Vegetarier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Hirse
1 Stk.	Karotte (klein)
1 Stange	Lauch (klein)
2 EL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Stk.	Ei
1 TL	Senf
3 EL	Paniermehl
	Tomaten (zur Dekoration)
	Blattsalat (oder Feldsalat zur Dekoration)
4 Stk.	Hamburgerbrötchen

Zubereitung

1. Für den **Hirse-Burger** die Karotte waschen und fein raspeln. Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hirse in ein Sieb füllen, mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse anschwitzen lassen. Knoblauch schälen, pressen, und zusammen mit der Hirse hinzufügen und nur kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Lorbeerblatt dazugeben, aufkochen und bei geringer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

2. Den Hirse-Brei in einer Schüssel auskühlen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Das Ei, Senf und Paniermehl hinzufügen bis ein nicht zu fester Teig entsteht. Mit feuchte Hände Bratlinge formen und diese im heißen Fett von jeder Seite 4 Minuten braten.
3. Die Burgerbrötchen aufschneiden, mit gewaschene Salatblätter bedecken, Laibchen darauf legen und mit Tomaten Scheiben abdecken. Fertig sind die vegetarischen Hirse-Burger.

Tipp