

Steirischer Burger mit Käferbohnen



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG

30 min

Zutaten

FÜR 8 BURGER

- 1 EL Rapsöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 mittelgroße Karotte
- 200 g gekochte Käferbohnen
- 400 g (Bio-)Rindsfaschiertes (nicht zu mager!)
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 Ei
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- eventuell weiteres Rapsöl zum Braten
- 8 Burgerweckerl

Zubereitung

- 1 Karotte waschen und fein raspeln. Zwiebel schälen, fein hacken und in Öl goldgelb braten, Karottenraspeln dazugeben und kurz mitbraten. Käferbohnen sehr fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 2 Gemüse mit Faschiertem, Petersilie und Ei vermengen, gut würzen und mit nassen Händen zu 8 gleichgroßen und eher flachen Laibchen formen (alternativ Masse in Blechringe geben und leicht andrücken). Laibchen auf dem Grill oder in einer Bratpfanne beidseitig braten.
- 3 Burgerweckerl durchschneiden, Schnittflächen kurz anbraten (Hinweis: vergolden und nicht verkohlen!), mit dem Patty und – je nach Gusto – mit weiterem Gemüse und der Lieblingssauce füllen.

Tipp

Für den Extrageschmack den Burger zusätzlich mit karamellisierten roten Zwiebeln oder dem g'miasigen Melanzani-Dip füllen!