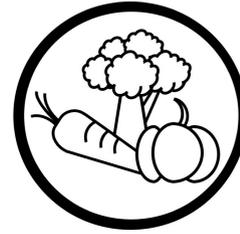


Randen Burger



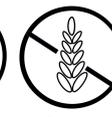
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix
Rezept

200g Randen
200g mehlig kochende Kartoffeln
1L Bouillon

Randen und Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit der Bouillon in einem Topf oder direkt im TM 20 Min. bei 100°C auf Stufe 2 weich kochen. Überschüssige Bouillon abgießen.

1 Ei
100g Mehl (glutenfreies)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken

Ei und Mehl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und pürieren. Oder im TM 1 Minute auf Stufe 4 rühren.

Butter oder Olivenöl

In einer Bratpfanne Butter oder Olivenöl leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln leicht flach drücken und die Burger von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Salat oder in Brötchen geniessen

