

Startseite > Rezeptsuche

GERSTEN-BURGER

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Garen: ca. 30 Minuten

Nachquellen lassen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

3,5 dl Gemüsebouillon
150 g Rollgerste
1 Rüebli, in feine Streifen
geschnitten
1 Stück Lauch, in dünne Ringe
geschnitten
4-5 EL Mehl
1 Ei
2 EL Sbrinz, gerieben
2 EL Rahm
½ TL Thymian, gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein
geschnitten
100 g Gruyère, in Würfel
geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème



ZUBEREITUNG

1 Gemüsebouillon aufkochen. Rollgerste beifügen und bei kleiner Hitze 25-30 Minuten garen.

2 Rüebli und Lauch zur Gerste geben und

bei ausgeschalteter Herdplatte 20 Minuten nachquellen und abkühlen lassen.

3 Mehl, Ei, Sbrinz, Rahm, Thymian und Schnittlauch daruntermischen. Zu Burgern formen und in die Mitte jeweils einen Gruyèrewürfel einpacken.

4 In der erhitzten Bratbutter langsam ausbacken.

Die Gersten-Burger können vor dem Ausbacken nach Belieben in Sesam- oder Sonnenblumenkernen gewendet werden.

Mit einem Mischgemüse - z. B. Ratatouille oder Peperonigemüse - eine vollwertige Mahlzeit.