Vegane Burger-Patties

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
65	g	texturiertes Soja-Granulat
500	ml	Fleischbrühe, vegan
2	EL	Bierhefe
1	EL	Worcestershire-Sauce, vegan
2	TL	weiße Miso-Paste
2	TL	Zwiebelpulver
1	TL	Sojasauce
1	TL	Rote Beete-Pulver
1/8	TL	Flüssigrauch
1	EL	Flohsamenschalen, gemahlen

Portionen: 2

Zubereitung

Texturiertes Soja-Granulat mit kochender Fleischbrühe übergießen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Fleischbrühe abgießen und texturiertes Soja-Granulat gründlich abtropfen lassen, bei Bedarf wolfen.

Alle Zutaten vermengen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Patties formen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl für 3 bis 4 Minuten pro Seite anbraten.

vegan

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:vegane_burger-patties_2?rev=1795498725

Last update: **2026/11/24 06:38**