



Veganer Kaiserburger mit Reispatty

Für 10 Burger:
.....

**10 Sesam-Kaiserbrötchen,
Art. 67**

**5 Tomaten in Scheiben
20 Blätter Eichblattsalat**

Etwas Ketchup

**1 Bund Koriander, abgezupft
300 g Arborio oder anderer
Risottoreis**

750 ml Gemüsebrühe

2 Schalotten, gehackt

2 TL Kokosöl

150 g Möhren, gerieben

2 TL Korianderpulver

2 TL Curry

Etwas Salz und Pfeffer
.....

- 1** Den Reis in der Gemüsebrühe langsam garen, bis er die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Schalotten in 1 TL Kokosöl glasig dünsten, dann mit Möhrenraspeln zum Reis geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse zehn flache Pattys formen und zur Seite stellen. Die Bratlinge portionsweise etwa 5 Min., in Kokosöl braten, bis sie knusprig sind.
- 2** Die Kaiserbrötchen halbieren und die Unterseite mit etwas Ketchup bestreichen. Dann ein Blatt Eichblattsalat und die Pattys darauf legen, mit Tomatenscheiben belegen und mit dem zweiten Blatt Salat sowie dem Koriander anrichten. Den Deckel des Brötchens aufsetzen und servieren.