Pilzpatties - Pilzlaibchen

12 Laibchen

Menge	Zutaten
500 g	Pilze (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel
125 g	Haferflocken fein
85 ml	Wasser
1 EL	Fermentierte Würzpaste
1 TL	Senf
1 TL	Salz
1 kl. Zehe	Knoblauch
	Majoran,Thymian
	Sonnenblumen oder Rapsöl

Die Pilze grob zerteilen und mit dem geviertelten Zwiebel und dem Knoblauch in einer Küchenmaschine zerkleinern. Danach die Haferflocken hinzugeben. Mit der Paste, dem Senf und Salz sowie dem Wasser und den übrigen Zutaten nochmals durchmixen.

Die Masse soll leicht feucht und klebrig sein – ist sie zu trocken, noch etwas Wasser hinzufügen. Für 15 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

Mit einem Löffel/Eisportionierer auf 10x10 cm Butterbrotpapierstücke eine Pilzmassekugel geben, mit einem zweiten Papierstück abdecken und mit einem Burgerformer Laibchen formen – Alternativ geht auch ein Spiegeleiformer oder mit nassen Händen eine Kugel formen und anschließend flachdrücken.

Das obere Papierstück abziehen. In einer Pfanne das Öl erhitzen oder den Kontaktgrill/Toaster/Grillplatte etwas einölen und das vorgeformte Laibchen mit Hilfe des Papiers verkehrt auf die heiße Fläche geben. Bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten auf einer Seite anbraten/-grillen, danach wenden.

Eignen sich als Ersatz für faschierte Laibchen oder als vegane Burgerpatties – schmecken auch kalt!