



Gasthaus & Pension
zum HIRSCHEN

Dinkelschrotburger

*200g Dinkelschrot
400ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Karotte in Raspel angedünstet
1El gehackte Petersilie
1-2 Eier
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

Dinkelschrot und Gemüsebrühe aufkochen, bei schwacher Hitze rund 10 Min. köcheln, dann auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 20 Min. oder länger ausquellen lassen.

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und fein hacken, zusammen mit dem Gemüse, der Petersilie und den Eiern unter den Schrot rühren und Würzen.

Aus der Schrotmasse Burger formen und diese in Semmelbrösel wenden, bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.