

### Vegi-Burger

Zutaten für ca. 10 Stück

1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
½ Stück	Peperoni	in kleinen Würfeln
1 Essl.	Öl	zusammen anschwitzen
6 dl	Gemüsebouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet), damit ablöschen
1 Essl.	Sojasauce	
1 Essl.	<b>Churrasco Brasil</b>	
1 Essl.	Paprika mild	dazugeben, aufkochen, abschmecken
220 g	Haferflocken	
50 g	Nüsse gemahlen	(z.B. Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln) alles in die heisse Bouillon geben, gut durchmischen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen darunter mischen, etwas abkühlen lassen, Chüechli formen, in wenig Öl beidseitig braten oder grillieren
1 Essl.	Kräuter gehackt	



---

Die verwendeten Gewürze:

#### **Gemüsebouquet**

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten

#### **Churrasco Brasil**

Die brasilianische Art Fleisch zu würzen. Feurig-würzig auch für Gemüse und Fisch.  
Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.