

# Gemüseburger

mit Linsentätschli, Kräuterbutter und frischer Kresse

## Linsentätschli

500g gelbe Linsen

3 Zuerethi

8 Kartoffeln

5 Karotten

Maizena

kochen bis sie gut durchgekocht sind.

In die gekochten Linsen raffeln.

Karotten und Kartoffeln ebenfalls raffeln und zu den Linsen geben.

Die Masse mit Maizena binden, nach belieben würzen und in Bratpfanne goldbraune Tätschli braten.

## Urdinkelbrötchen

1,5kg Urdinkelmehl

2 Päckchen Trockenhefe

78l Wasser

5-6 El Salz

1 El Zucker

Mehl in Schüssel geben, Salz, Zucker und Hefe mit Mehl mischen.

Anschließend Wasser Stück-für-Stück dazugeben und kneten bis der Teig geschmeidig wird.

Den Teig zugedeckt ca. 1h aufgehen lassen.

Faustgroße Brötchen formen und bei vorgeiztem Ofen (ca. 200°C) über Glutbacken.

## Kräuterbutter

1,5l Vollrahm

Kräuter

Salz

in Schüssel geben und schlagen bis Klümpchen entstehen. Butter sorgfältig von Buttermilch trennen.