Lamm-Burger

Ein Hamburger nach American Art. Das Rezept für einen leckeren Lamm-Burger überzeugt sicher jeden Fleischliebhaber. Einfach mal probieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: David Blaine

Zutaten

450 g	Faschiertes (vom Lamm)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Kreuzkümmel
1 EL	Öl
4 Stk.	Hamburgerbrötchen
100 g	Chilisauce (Ajvar oder Ketchup)
2 Stk.	Zwiebel
8 Blätter	Salat
4 Blätter	Minze
60 g	Salatgurken
2 Stk.	Tomaten

Zubereitung

1. Für den Lamm-Burger das Faschierte in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Das Ganze mit den Händen gut durchkneten und zu flachen, runden Burger formen und zur Seite legen.

2. Nun die Hamburger Brötchen waagerecht durchschneiden und mit der Schnittfläche auf den Brötchenhalter vom Toaster legen. Beide Seiten leicht anrösten und danach mit Chilisauce,

Ajvar oder Ketchup bestreichen.

3. Zwiebeln abschälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat und die Minze unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Die Salatgurke ebenfalls gut abwaschen und dünne Scheiben abschneiden. Tomate waschen, den Stielansatz entfernen, halbieren und in Scheiben schneiden.

4. In einer beschichteten Pfanne nun Öl heiß werden lassen und die Burger von beiden Seiten circa 3 Minuten braten. Auf die Unterseite des Hamburgerbrötchens den Lamm-Burger legen, mit Zwiebel, Tomate, Minze, Salat und Gurke belegen und mit dem Oberteil deckeln.

Tipp

Der Lamm-Burger ist kalorienbewusster als ein normaler Hamburger. Wer mag, kann auch gerne statt der normalen Gurke Essiggurkenscheiben nehmen und auch Röstzwiebel schmecken einfach hervorragend.