

Rezept

Lamm-Burger für Zwei

Ein Rezept von Lamm-Burger für Zwei, am 30.03.2023

Zutaten

400 g Lamm-Hackfleisch (ersatzweise Rinderhackfleisch)	Salz
1-2 TL gemahlener Kreuzkümmel	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Hamburger-Brötchen (je 50 g)	1 EL Öl
2 kleine rote Zwiebeln	100 g Chilisauce, Ajvar oder Ketchup
einige Blätter frische Minze	8 kleine Salatblätter
2 feste Tomaten	50 g Salatgurke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 601 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und zu 4 runden, flachen Fladen formen. Die Fladen am Rand gerade formen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Burger darin von jeder Seite ca. 3 Min. braten.
2. Inzwischen die Brötchen halbieren und im Toaster leicht rösten. Die Hälften mit Chilisauce, Ajvar oder Ketchup bestreichen.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Salatblätter und die Minzeblättchen waschen und gut trocken tupfen. Die Salatgurke waschen oder schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ohne den Stielansatz in Scheiben schneiden.
4. Je zwei Brötchenhälften mit einem Hamburger, Zwiebelringen, Salatblättern, Minzeblättchen, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben belegen und mit den übrigen Brötchenhälften abdecken.