

LAMMBURGER

Zwiebelconfit | Gemüse |
Kräuter-Dip

ZUTATEN:

- Panorama Lamm Burger Patty
- Burger Bun
- Salat nach Wahl (Rucola, Lollo)
- Schnittkäse nach Wahl (Cheddar, Gouda)
- Gemüse nach Wahl (Gurke, Tomate)

Beilagenempfehlung: Potato Wedges /
Süßkartoffel Pommes / Tornado Potato

Bratzeit: 10 - 12 min

Zwiebelconfit:

- 2 EL Olivenöl
- 2 große rote Zwiebeln (in feine Halbringe schneiden)
- 3 EL Zucker
- 180ml Rotwein
- 2 EL Aceto balsamico
- ½ TL Meersalz

Kräuter-Dip:

- ½ Becher Joghurt
- ½ Becher Sauerrahm
- Kräuter, Salz, Pfeffer, ggf. Knoblauch

ZUBEREITUNG:

Zwiebelconfit zubereiten: Öl erhitzen, Zwiebel mit Zucker hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. braten bis sie weich sind.

Wein mit Essig dazu und ca. 12 Min. bei mässiger Hitze einkochen. Salzen und warmhalten.

Patty leicht auftauen lassen und am Grill oder in der Pfanne bis zum Garpunkt anbraten.

Anschließend mit einer Scheibe Käse im Backrohr kurz überbacken.

Burger Bun aufschneiden und kurz im Backrohr knusprig backen.

Burger Bun mit Salat, Zwiebelconfit, Burger Patty und Gemüse nach Wahl belegen. Für den Kräuter-Dip alle Zutaten vermischen - ggf. einen kleinen Löffel in den Burger geben oder einfach als Beilage-Dip verwenden.

Gutes Gelingen wünscht

Panorama *Lamm*