

# Christians

## GENUSS-TIPP AUS



### SMASHED LAMB CHEESE-BURGER MIT HAUSGEMACHTEN STEAKPOMMES

#### ZUBEREITUNG

Lammfaschiertes mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gehacktem Rosmarin verkneten und kurz ruhen lassen.

Eine Sauce aus Senf, Ketchup, Mayonnaise sowie Essiggurkenwasser herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalat, Tomaten, Zwiebel und Essiggurken schneiden und bei Seite legen.

Die Kartoffeln waschen und in ca. 2 x 2 cm große Stäbchen schneiden, kalt abwaschen und trocken tupfen. Die Pommes in einem Topf mit ca. 160° heißem Öl langsam ausbacken. Mit Salz und Paprika würzen.

Das Lammfaschierte in ca. 100 g schwere Kugeln formen, in eine heiße Pfanne mit Öl einlegen und mit einem kleinen Teller auf 1 cm flach drücken. Auf jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten, jeweils eine Scheibe Käse darauflegen und je Burger zwei Stück übereinander schichten.

Das Burgerbrot auf der Innenseite in der Pfanne anbraten und dann die Burger mit allen Zutaten zusammensetzen.

#### ZUTATEN für 2 Personen

400 g Lammfaschiertes	Sonnenblumenöl
2 Burger Brötchen	Senf
½ kg Kartoffeln	Ketchup
4 Scheiben Cheddarkäse	Mayonnaise
Blattsalat	Frischer Rosmarin
1 Tomate	Paprikapulver
½ Zwiebel	Salz und Pfeffer
2 große Essiggurken	

*An Guata!*

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.