

LAMMBURGER

mit Chili, Zitrone, Kräutern und Knoblauchbutter

für 4 Personen

Zutaten

600 g	Gehacktes vom Schweizer Lamm (bei Ihrem Fleischfachmann vorbestellen)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
40 g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Chiliflocken
2 Zweige	Thymian
1	Biozitrone (Saft und abgeriebene Schale)
1	Ei
4	Ciabatta-Brötchen
je 1 Bund	Pfefferminze und Brunnenkresse (von den Stielen gezupft)

Zubereitung

1 | Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch grob hacken. Separat in zwei Pfannen in je 20 g Butter glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 | Lammgehacktes mit Chiliflocken, Salz, Thymian und Zitronenschale würzen. Zwiebeln und Ei kräftig unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3 | Aus der Masse vier gleich grosse, runde, flache Burger formen. Auf den Grillrost geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 6–8 Minuten braten. Dabei nur einmal vorsichtig wenden.

4 | Ciabatta-Brötchen halbieren und auf dem Grill kurz rösten. Mit Pfefferminze und Brunnenkresse belegen, Lammburger daraufgeben und nach Belieben mit Zitronensaft und Knoblauchbutter würzen.

Dazu passt ein gemischter Salat.



Zubereiten

ca. 40 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
470 kcal | 38 g Eiweiss
34 g Kohlenhydrate | 19 g Fett
(ohne gemischten Salat)



Weitere Rezepte:

[schweizerfleisch.ch/rezpte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezpte)