

Jamie Olivers
Lammfleischburger mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln

„Fantastic Lamb Burger“

With sticky tomato and onion wedges

Zubereitet mit dem
Tefal by Jamie Oliver Kontaktgrill



Für den Burger:

- 1 rote Zwiebel, schälen und würfeln
- 2 Knoblauchzehen, schälen und hacken
- ein paar Zweige frischer Rosmarin, Blätter abtrennen und fein hacken
- ein paar Zweige frischer Thymian, Blätter abtrennen
- 500g Lamm-Hackfleisch
- 100g frische Brotkrumen (Semmelbrösel)
- Meersalz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

Weitere Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln, schälen und in Spalten schneiden
- 3 Tomaten, in Spalten schneiden
- 4 Burgerbrötchen
- Mehrere Salatblätter

Zubereitung Burger:

Die gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Thymian sowie die Brotkrumen mit dem Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Mit einer guten Prise Meersalz und Pfeffer würzen und alles vermengen bis es gut durchgemischt ist.

Die Mischung auf die Arbeitsfläche geben und in vier gleich große Stücke teilen. Hände mit Wasser anfeuchten, sodass die Mischung nicht an den Händen kleben bleibt. Gleichmäßige Kugeln formen und mit der flachen Hand in die gewünschte Burgerform bringen. Die geformten Frikadellen anschließend für mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Tefal by Jamie Oliver Kontaktgrill komplett aufklappen (BBQ-Funktion) und auf Stufe 3 vorheizen. Währenddessen die Zwiebeln für die Beilage schälen und in Spalten schneiden. Das Fleisch und die Zwiebelspalten für ca. 8 Minuten von beiden Seiten grillen. Die Tomaten putzen und ebenfalls in Spalten schneiden. Die Tomaten-Spalten ebenfalls auf den Kontaktgrill legen. Alle Zutaten weitere 4 Minuten grillen bis der Burger gut durch, sowie die Tomaten und Zwiebeln schön angebraten sind. Währenddessen toasten Sie die Brötchenhälften von beiden Seiten.

Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Brötchenhälften. Anschließend das gegrillte Fleisch und darüber die Tomaten- und die Zwiebelspalten anrichten.

Tipp: Für kleinere Portionen eignet sich ebenfalls gut die Kontaktgrill-Funktion, d.h. die Zutaten zwischen den beiden Kontaktgrill-Platten garen. Somit wird das Fleisch noch saftiger und die Zubereitungszeit kürzer.

Jamie Oliver
X

