

ENGLAND TRIFFT ASIEN BURGER

„ENGLAND TRIFFT ASIEN“ BURGER

Was für ein Name für einen Burger - England trifft Asien Burger... aber nun gut, etwas Besseres ist mir da auch nicht eingefallen und irgendwie passt es ganz gut. Ein Patty mit Koriander, Frühlingszwiebel, Austernsauce und Tamarindenpaste findet sich wieder zwischen leckeren Saucen mit englischer Orangenmarmelade, Senf und Worcestershiresauce. Dazu die obligatorischen selbstgemachten Buns und ein wenig Salat - super lecker!



Zutaten für 2 Personen:

2 Burger Buns

5-6 Blätter Salat, hier Lolo

12 sehr dünne Scheiben Salatgurke

Für die Patties:

400g Rinderhackfleisch

200g gemischtes Hackfleisch

1 Bund Koriander

1,5 Frühlingszwiebeln (1x komplett, 1x der weiße Anteil)

2 EL Austernsauce

1 guter TL Tamarindenpaste

etwas Salz

1 EL Sojasauce

1 Chili

etwas Erdnussöl

Für die Joghurt-Sauce:

100g Joghurt griechischer Art (10% Fett)

2 TL englische Orangenmarmelade

Salz & Pfeffer

1/2 Frühlingszwiebel (der grüne Anteil)

Für die würzige Ketchup Sauce:

5 EL Ketchup

1 EL Worcestershiresauce

1 guter TL Senf

1 Prise Cumin

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Koriander, Chili und Frühlingszwiebeln sehr fein hacken und mit dem Hackfleisch in eine ausreichend große Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten würzen und vermengen.



Mit den Händen oder der Burgerpresse zu Patties formen und diese wenn möglich abgedeckt im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

Etwas Erdnussöl in der Pfanne erhitzen und die Patties von jeder Seite ca. 4-5 Minuten anbraten damit sie medium werden.



In dieser Zeit die aufgeschnittenen Buns kurz im Backofen oder auf dem Toaster anrösten. Alle Zutaten für die Saucen in kleine Schüsseln oder Tassen geben, gut verrühren und abschmecken. Die Gurke dünn aufschneiden.



Die Böden der Buns mit der Ketchup-Sauce bestreichen, die Deckel mit der Joghurt Sauce.



Auf den Böden erst den Salat, dann die Gurkenscheiben auslegen und die Patties darauf setzen. Den Deckel beherzt umdrehen und aufsetzen.

Und jetzt greift zu!

