

GRIECHISCHER HAMBURGER MIT KARTOFFELSPALTEN

GRIECHISCHER HAMBURGER MIT KARTOFFELSPALTEN

Wie schon angedeutet gab es letztes Wochenende nicht nur einmal, sondern gleich zweimal Hamburger. Eine leckere Variante mit Guacamole und diese griechisch angehauchten Burger mit Tzatziki und Lammhüftsteaks. Was soll ich sagen - zart rosa gebratenes Lammhüftsteak, gebratene Auberginenscheiben, Tzatziki... eine echt geniale Kombination.



Zutaten für 2 Burger:

2 Lammhüftsteaks

2 Hamburgerbrötchen, fertig oder nach diesem Rezept

1 Tomate

6 dünne Scheiben Aubergine

1/2 Eichblattsalat (6-8 Blätter)

5-6 Pepperonies

1/2 Zwiebel

100g griechischer Joghurt (10% Fett)

5cm Salatgurke

1/2 Knoblauchzehe

1/2 TL getrockneter Dill

Pfeffer & Salz

3 EL Ketchup

1/2 TL Garam Masala

Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln

6-7 Zweige Thymian

1/2 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Kartoffelspalten brauchen am längsten, deshalb fange ich hier an und bereite ein Backblech mit Backpapier vor. Dann schneide ich die Kartoffeln in Spalten, beträufel sie mit Olivenöl, würze sie mit Pfeffer und Salz und gebe den Thymian dazu. Von der Zwiebel schneide ich 3 dünne Scheiben für den Burger ab, die restliche Zwiebel wird in Spalten geschnitten. Dann kommen die Zwiebelspalten und der Knoblauch zu den Kartoffeln. So wandert das Blech für 45 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Die Zeit wird genutzt um die Burger vorzubereiten. Ich schneide 6 dünne Scheiben von der Aubergine, die Tomate wird ebenfalls dünn aufgeschnitten. Die Peppertonies werden in kleine Stücken geschnitten. Für den Tzatziki gebe ich den Joghurt in ein kleines Schälchen und reibe die Gurke dazu. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse dazu geben, mit Pfeffer, Salz und etwas Dill würzen. Den Tzatziki beiseite stellen und ziehen lassen.

Nach ca. 20 Minuten fange ich an mich um die Lammhüftsteaks zu kümmern. Die werden rundherum gesalzen und in Olivenöl angebraten.



Nachdem sie von beiden Seiten scharf angebraten sind dürfen sie von jeder Seite 7-8 Minuten bei reduzierter Hitze (hier Stufe 6 von 9) braten. Dann sind sie perfekt rosa. Ich lege die Auberginenscheiben direkt nach dem Anbraten mit in die Pfanne. Die werden leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt und ab und an gewendet.



Die Burger-Brötchen schneide ich auf und lege sie für 1-2 Minuten mit zu den Kartoffeln auf das Blech. Das reicht vollkommen aus.

Dann bestreiche ich den Deckel mit Tzatziki. Für den Boden mixe ich ganz flott aus Ketchup, Garam Masala, Pfeffer und Salz eine Sauce. Die Lammhüftsteaks nehme ich aus der Pfanne und lasse sie kurz ruhen.



Auf den Deckel lege ich jetzt die gebratenen Auberginenscheiben und die Tomatenscheiben, auf den Boden kommt der Eichblattsalat.



Da so ein Lammhüftsteak einen recht kleinen Durchmesser hat, aber ziemlich dick ist entscheide ich mich dafür die Hüftsteaks in der Mitte aufzuschneiden. Das Fleisch ist perfekt rosa gebraten.



Jetzt kommt auf jeden Burger-Boden ein Steak und die Pepperonis, auf die Deckel kommen ein paar Zwiebelringe.



Den Deckel nehmen, beherzt umdrehen und auf den Burgerboden setzen. Ich fixiere die Deckel wieder mit Holzspießen, so lassen sich die Burger später besser essen.

Den Burger zusammen mit den Kartoffelspalten anrichten.

Lasst es euch schmecken!

