


Frühlingsburger gegrillt

Frühlingsburger gegrillt

Zutaten für vier Personen:

<i>Für die Burger:</i> 500g Lammhack 1 Brötchen vom Vortag 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 TL Senf 1 gestrichener TL Salz Pfeffer, Paprikapulver, etwas Kümmel Mehrere Stiele Pfefferminze 1 Zweig Rosmarin 1 EI	<i>Für die Beilage</i> 500g Brokkoli 4 große Kartoffeln 1 große Zwiebel 200g grünen Spargel Mehrere Stängel frische Kräuter, z.B. glatte Petersilie, Pfefferminze Butter oder Pflanzenöl Rotwein, dunklen Balsamessig Süßer Senf	
---	--	---

Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch würfeln,
mit Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Pfefferminze, Rosmarin,
Brötchen und
Ei unter das Hack mengen. Burger formen und kühl stellen.
Brokkoli waschen,
in Röschen teilen. Kartoffeln schälen. Burger und Zwiebelringe
in heißem Öl
anbraten, auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten fertig garen.

Währenddessen Brokkoli in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen.

Im selben Wasser Spargel ca. 4 bis 5 Min. blanchieren. Beides abtropfen

lassen und kurz in heißer Butter schwenken, salzen und pfeffern. Kartoffel-

scheiben goldgelb frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die fertig

gebratenen Burger aus der Pfanne nehmen.

Bratensaft mit Rotwein und Balsamessig ablöschen, süßen Senf hinzugeben

und etwas einkochen lassen. Alles auf einem Teller anrichten (siehe Bild) und

Servieren.