


# Kalbsburger mit Mango, Koriander, Zwiebel und Limetten-Mayonnaise



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Gehacktes vom Schweizer Kalb
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 60 g** getrocknete Mangos
- 3** Frühlingszwiebeln
- 0.5 Bund** Koriander
- 2** Eier
- 1** Weggli vom Vortag (in Wasser eingeweicht und ausgedrückt)
- 1** unbehandelte Limette (Saft und abgeriebene Schale)
- 3.5 EL** Mayonnaise
- 4** Sesambrötchen
- 4** Salatblätter nach Belieben

## Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

- 520** kcal
- 43 g** Eiweiss
- 40 g** Kohlenhydrate
- 20 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1** Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mangos in sehr feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln fein und Koriander grob hacken. Alles zusammen in einer Schüssel mit den Eiern und dem eingeweichten Weggli sehr schnell und kräftig vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 2** 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.
- 3**



**Der feine Unterschied.**

Limettensaft und -schale mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sesambrötchen halbieren und kurz auf dem Grill rösten.

4

Brötchenhälften mit der Limettenmayonnaise bestreichen, mit Salatblättern belegen und je einen Burger daraufsetzen. Nach Belieben mit Korianderblättern belegen, zweite Brötchenhälfte daraufgeben und servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.