Lamm-Burger mit Zucchetti an Joghurtsauce

Gesamtzeit: 6 h 55 min

Aktivzeit: 1 h 30 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

Zutaten

1 kg	Hackfleisch vom Schweizer Lamm (z.B. von der Brust, fein durchgelassen)
2	Knoblauchzehen
60 g	geröstete Pistazienkerne
0.5 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
0.25 TL	Chiliflocken
400 g	Zucchetti
	Salz
2	rote Zwiebeln
3	Tomaten
3 Stiele	Peterli
0.5 TL	Koriander, gemahlen
360 g	Naturjoghurt
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 kg	Süsskartoffeln
4 EL	Speisestärke
	Fleur de Sel
	Öl zum Frittieren
1 EL	Currypulver, scharf
	Salatblätter nach Belieben

Ciabatta-Buns:

400 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

0.25 Würfel	Frischhefe, zerbröckelt
2.7 dl	lauwarmes Wasser
	Mehl zum Bemehlen

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

951	kcal
52 g	Eiweiss
85 g	Kohlenhydrate
43 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Darfs ein bisschen saftiger sein?

Wer den Lamm-Burger gerne etwas saftiger mag, grilliert ihn zartrosa. Hierfür einfach die Garzeit um einen Drittel reduzieren.

Zubereitung

Zubereitung Buns

1. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarmes Wasser zugeben, mit einem Holzlöffel verrühren und 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

2. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und mit leicht angefeuchteten Händen zu einem Päckchen falten. Das Teigstück nochmals falten. Zugedeckt auf der Arbeitsfläche 30 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig erneut zweimal zu Päckchen falten und 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

3. Den Teig mit einem Spachtel oder mit einem Messer in sechs gleich grosse Portionen teilen und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.

4 Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig mit einem Küchentuch bedecken. So nochmals ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 240 °C (Umluft 220 °C) vorheizen.

5 Die Buns mit einem scharfen Messer an der Oberfläche kreuzweise einschneiden, umgehend im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten auf der untersten Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung Burger

1 Fleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, fein hacken. Pistazien fein hacken, beides zum Lammhackfleisch geben. Kreuzkümmel und Chiliflocken zugeben, alles mit einer Gabel locker vermengen. Nicht kneten. Mindestens 30 Minuten abgedeckt kalt stellen.

2 Zucchetti waschen, längs in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen. Rote Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Alles beiseite stellen. Peterli fein hacken und mit Koriander unter das Joghurt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.

3 Für die Pommes die Süsskartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Gut abtrocknen, mit Speisestärke sorgfältig mischen.

4 Hackfleisch in sechs gleich grosse Portionen teilen, lockere Bällchen formen und zu runden Patties von 1–2 cm Höhe und 10 cm Durchmesser flach drücken. Eventuell leicht kneten. Auf dem vorbereiteten Grill bei direkter Hitze ca. 8–10 Minuten saftig grillieren. Dabei einmal wenden. Patties bei indirekter Hitze kurz ziehen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

5 In der Zwischenzeit Zucchetti abtupfen und auf dem Grill bei direkter Hitze 3–4 Minuten grillieren. Süsskartoffeln portionsweise in heissem Öl bei 180 °C in Fritteuse oder in hohem Topf ca. 5 Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen, sofort mit Salz und Currypulver würzen.

6 Ciabatta-Buns halbieren und die Schnittflächen kurz auf dem Grill bei indirekter Hitze knusprig grillieren. Nach Belieben mit Salatblättern, dem Lamm-Patty und allen vorbereiteten Zutaten belegen. Joghurtsauce und Süsskartoffel-Pommes dazu servieren.