

Lammburger mit Ziegenkäse



Zutaten für vier Personen:

500 g Lammhackfleisch
4-8 Scheiben Ziegenweichkäse (Rolle)
2-3 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
italienische Kräuter
Oregano
2 TL abgezupfte Thymianblätter
1 EL Olivenöl
4 Ciabatta-Brötchen oder auch Hamburger-Brötchen
mittelscharfer Senf
Tomatenketchup
4 Blätter Eissalat
1-2 Tomaten
Besondere Hilfsmittel:
Grillpfanne

1. Das Lammhackfleisch mit dem Salz, dem Pfeffer, Rosenpaprika, italienischen Kräutern, Oregano und den abgezupften Thymianblättchen vorsichtig vermengen. Eine Rolle formen, in vier Teile schneiden, vier Kugeln zu Patties formen. Dabei nicht zu stark kneten. In jedes Patty mit einem Teelöffel in der Mitte eine Vertiefung drücken, damit es sich beim Braten nicht wölbt.
2. Eine Grillpfanne vorheizen, dünn mit Olivenöl ausstreichen und die Lamm-Patties auf jeder Seite 5-7 Minuten grillen, zuerst mit der

eingedrückten Seite nach unten und am besten mit einem Deckel abgedeckt. Nach dem Umdrehen den Ziegenkäse in dünneren Scheiben auflegen und anschmelzen lassen.
3. Eissalatblätter waschen und mit Küchentüchern trocknen. Tomate in Scheiben schneiden.
4. Brötchen quer halbieren. Die unteren Hälften mit Senf einstreichen, die oberen mit Tomatenketchup. Die unteren Hälften zuerst mit Eissalat, dann mit Tomatenscheiben belegen. Fertige Lamm-Patties auflegen und zuklappen.

Hinweise:

Das Bild zeigt den Lammburger im Krusti-Brötchen. Wir bevorzugen solche Brötchen, alternativ Ciabatta-Brötchen, gegenüber den meist etwas labbrigen Hamburger-Brötchen. Je zwei Hamburger-Brötchen kann man aber in der Mikrowelle 1 Minute bei 600 Watt erwärmen, dann schmecken sie besser.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Hauptspeisen, Hackfleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023