



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Burger Lamm - Hamburger Rezept auf Toast



#### Einkaufsliste:




Lamm-Karree, 150 g  
Toastbrot, 2 Scheiben  
Salatblatt, 1  
Salatgurke, 5 Scheiben  
Schmand, 1 EL  
griech. Sahnejoghurt, 2 EL  
Meerrettich, frisch, 1 TL  
Zwiebel, 1 kl.  
Minze, 3 Blättchen  
Petersilie, 2 Stängel  
Salz  
bunter Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Symbole für Burger Lamm - Hamburger auf Toast

	 einfach	
	 warm servieren	
		

### Vorbereitung:

- das Lammkarree quer zur Faser in Streifen schneiden,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine von der Salatgurke 5 dünn Scheiben schräg abschneiden,
- Zwiebel klein schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- Meerrettich frisch reiben,
- Petersilie und Minzblätter klein hacken,
- 1 EL Minze zur Seite legen,
- „Meerrettich – Dip“ herstellen:
- Schmand, Joghurt, Meerrettich, Zwiebel, Minze und Petersilie vermischen,
- mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken

### Zubereitung:

- das Lammfleisch zusammen mit 2 Zweigen Rosmarin und Thymian in einer beschichteten Pfanne in Öl anbraten,
- salzen und pfeffern, Kräuter entfernen,
- auf Küchenkrepp entfetten,



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### **Burger zusammenbauen:siehe Bild**

- auf die untere Toastscheibe 5 Scheiben Salatgurke legen,darauf das Salatblatt,
- den „Meerrettich – Dip“ darauf großzügig verteilen,
- die Lammstreifen darauf legen,
- mit Minze bestreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf platzieren,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren,
- warm servieren

### **Tipps:**

- Das Rezept für den „**Meerrettich – Dip**“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Statt Lammkarree könnt ihr auch Lammfilet nehmen. Kostet dasselbe, lässt sich aber schwerer saftig auf den Punkt braten.
- Die Schärfe des frischen Meerrettichs könnt ihr natürlich mit **Chili** steigern. Geschmackssache.

### **Dazu passt:**

- ein eisgekühlter Rosé von der Rhone.