



Burger mit eingelegten Zwiebeln und frischer Kräutercreme



Zutaten Für 4 Burger

Für die Kräutercreme

200 g Griechischer Joghurt
1 Teelöffel frisch abgeriebene Zitronenschale
2 Esslöffel frischer Koriander
2 Esslöffel glatte Petersilie
2 Esslöffel frische Minze
2 Esslöffel frischer Oregano

Für die Burger

50 ml Kirschesig (o.ä.)
1 Esslöffel Honig
1 rote Zwiebel
700 g Rindergehacktes
1 Teelöffel Kreuzkümmel
2 Esslöffel Olivenöl
4 Burgerbrötchen
Salz, Pfeffer

Dieser Burger braucht nicht viele Zutaten, um zu überzeugen. Gutes Fleisch, eine frische, hausgemachte Kräutercreme und ein paar würzige Zwiebeln, das war's!

- 1 -

Für die Creme die frischen Kräuter von den Stielen trennen, fein hacken. Mit einer feinen Reibe die

Schale einer Zitrone abreiben und zusammen mit den gehackten Kräutern und dem griechischen Joghurt in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

In einer weitem Schüssel Essig und Honig miteinander verrühren. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, anschließend zum Essig-Gemisch geben und etwas salzen. Die Zwiebeln 20 Minuten bei Zimmertemperatur einweichen lassen.

- 3 -

Das Fleisch in einer großen Schüssel mit Kreuzkümmel, 1 1/4 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer würzen, mit den Händen vermengen und daraus anschließend ca. 2 cm dicke Burger-Patties formen.

- 4 -

Die Patties auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. 3 Minuten anrösten. Für die Zubereitung in der Pfanne etwas Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Burger-Patties von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten, um sie 'medium' genießen zu können. Je nach Geschmack die Bratzeit verringern oder verlängern. Anschließend aus der Pfanne nehmen und 2-3 Minuten abkühlen lassen.

- 5 -

In der Zwischenzeit die aufgeschnittenen Burger-Brötchen auf dem Grill oder in der Pfanne kurz anrösten, bis die Innenseiten schön braun und knusprig sind.

- 6 -

Die Kräutercreme auf die Innenfläche der Brötchen streichen und mit den Patties und eingelegten Zwiebeln belegen.