



FÜR EINGEFLEISCHTE
GRILL-GOURMETS.

Burger vom Lamm mit Marillen Chutney

Gewürze ins Lammfaschierte mischen, in 4 gleich große Portionen teilen und daraus die Burger-Laibchen formen. In der Mitte eine kleine Mulde mit dem Daumen eindrücken, das hilft später beim Grillen.

Bei mittlerer Hitze grillen, bis sich in der Mulde Flüssigkeit gesammelt hat, dann wenden und für weitere 5 Minuten am Grill lassen. Brioche-Buns kurz auf der Innenseite mitgrillen. Mangold-Blätter halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Buns mit BBQ Weingelee-Sauce bestreichen (siehe Rezept Hühnchen vom Grill) und mit etwas Mangold belegen. Darauf das Patty legen und mit **STAUD'S Chutney Marille** bestreichen. Abschließend nach Belieben mit zerbröckeltem Feta, roten Zwiebelringen, frischem Koriander und dem restlichen Mangold verfeinern.

Grillzeit: 10 Minuten, Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

½ rote Zwiebel | 4-5 Blätter bunter Mangold
1 Glas STAUD'S Chutney Marille
1 Handvoll frischer Koriander
Feta nach Belieben | 4 Brioche-Buns
BBQ Weingelee-Sauce
(siehe Rezept „Hühnchen vom Grill“)

FÜR DIE LAIBCHEN

900 g Lammschulter, frisch und grob faschiert
1 TL Piment, gemahlen | ½ TL Kreuzkümmel,
gemahlen | 1 TL Paprikapulver | ½ TL Koriander-
pulver | Salz, Pfeffer | ½ TL Oregano



Jetzt
auch online
bestellen unter
stauds.com