



## BURGER MIT SAFRANMAYONNAISE

ZUTATEN (für 4 Personen)

BURGER:

- 500 g Hackfleisch (Rind, Schwein oder Lamm, nach Belieben)
- 1 Zwiebel (sehr fein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Scheiben Pan Moreno (oder Schwarzbrot)
- 6 EL Olivenöl kalt gepresst
- Salatblätter und Tomatenscheiben, zum Servieren

MAYONNAISE:

- 8 Safranfäden
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 Msp. geriebener Knoblauch, frisch ger. Muskatnuss , 1 Msp. Orangenschale

VORBEREITUNG:

1. Das Hackfleisch, die Zwiebel, die beiden Knoblauchzehen sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und behutsam mischen (nicht kneten).
2. Die Masse mit einer Burgerpresse zu Burgern formen, auf eine Platte geben und kurz im Tiefkühlfach anfrieren.
3. Die Brotscheiben nebeneinander legen und reichlich mit dem Olivenöl tränken.
4. Tomaten in Scheiben schneiden.
5. Für die Safranmayonnaise die Safranfäden in 1 EL lauwarmen Wasser 10 Minuten einweichen.
6. Die Mayonnaise mit saurer Sahne, Safran, Knoblauch, 1 Prise Muskatnuss und der Orangenschale verrühren und mit Salz würzen.

GRILLEN DES BURGERS:

1. Die Burger bei 200°C bis 250°C direkt grillen. Von jeder Seite grillen, bis sich eine Kruste gebildet hat.
2. Das Brot auf die indirekte Seite des grill legen und von beiden Seiten knusprig kross grillen.
3. Das Brot vom grill nehmen und halbieren. Eine Hälfte mit dem Salat und der Tomate belegen.
4. Den Lammburger auflegen, mit etwas Safranmayonnaise toppen und mit der zweiten Brotscheibenhälfte bedecken.

Zubereitung: 30 Minuten

Grillzeit: 4 – 5 Minuten von beiden Seiten

Schwierigkeit: leicht

Hilfsmittel: Burgerpresse

Methode: Direkte Hitze (200 – 250°C), Kerntemperatur 69 °C