



Pinker Weihnachtsburger

Zutaten

- 150 ml Rote Bete Saft
- 0,5 Würfel Hefe, frisch
- 1 TL Zucker
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL MAGGI Fondor (Streuer)
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 EL Wasser
- 1 EL Schwarzkümmelsamen
- 100 g rote Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Orangen
- 50 ml roter Portwein
- 1 cm Ingwer
- 1 EL MAGGI Würze
- 100 g Brikäse 60% F.i.Tr.
- 50 g Tomaten
- 4 Blätter Lollo Bianco
- 125 g Äpfel
- 3 Stängel Petersilie
- 500 g Lammhackfleisch
- 1 Ei(er)
- 2 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 4 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Burger Brötchen: Rote Bete Saft leicht erwärmen und Hefe hineinbröseln. Mit Zucker gut verrühren. Die Hefe-Mischung zum Weizenmehl gießen und mit einem Handrührgerät gut durchkneten. MAGGI Fondor und THOMY Reines Rapsöl zum Teig geben und weiter kneten. Den Teig anschließend abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend zu 4 gleichgroßen Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. backen.
3. Für den Belag: Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Temperatur dünsten. Orange heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebeln mit dem Orangensaft und Portwein ablöschen.
4. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Orangenschale und MAGGI Würze zu den Zwiebeln geben und abschmecken. Die Zwiebeln so lange auf dem Herd einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
5. Brikäse in 8 schmale Scheiben schneiden. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Lollo Bianco putzen, waschen und trocken schleudern. Apfel putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
6. Lammhackfleisch mit einem Ei und der gehackten Petersilie verkneten. Maggi Würzmischung 1 und

Lebkuchengewürz zum Fleisch geben und gut unterkneten. Die Hackfleischmasse zu 4 gleichgroßen Pattys formen.

7. THOMY Reines Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Lamburger von beiden Seiten anbraten. Für die letzten 5 Min. in den Backofen zu den Burger Brötchen geben und mit jeweils 2 Scheiben Brie belegen. Apfelscheiben in die verwendete Pfanne geben und goldbraun braten. Die Burger Brötchen herausnehmen und abkühlen lassen. Die Lammpattys im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Brötchen halbieren und mit THOMY Delikatess-Mayonnaise bestreichen. Das Brötchen mit Salat, Lammpatty, Tomate und Zwiebelchutney belegen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	65 g
Energie	879 kcal
Fett	48 g
Protein	42 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen