

Winzer-Rezepte aus Übersee

Jock Harvey empfiehlt:

Spicy Lamm-Burger

& Wits End Atlas Shiraz

Zutaten (für 4 Personen)

750 g Lammhack
2 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Paprikagewürz
½ TL gemahlener Koriandersamen
4 gute Burger Brötchen
2 Tomaten
4 Scheiben Schmelzkäse
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1 Jalapeño Chilischote
¼ TL Cayennepfeffer
1 EL frischer Koriander
Gute Mayonnaise
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

750 g Lammhack mit 2 gepressten Knoblauchzehen, 1 TL gemahlenem Kreuzkümmel, 1 TL Paprikagewürz, ½ TL gemahlene Koriandersamen sowie ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen. Alles gut durchkneten und durchziehen lassen.

Für die Salsa beide Paprikaschoten und 1 Jalapeño Chilischote entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. ¼ TL Cayennepfeffer, ¼ TL Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle, 1 EL fein gehackten frischen Koriander und 1 EL Olivenöl dazu geben, alles gut vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Fleisch erneut durchkneten und daraus 4 Patties à 2 cm Dicke formen. Sie sollten etwas größer als die Brötchen sein. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und Schmelzkäsescheiben bereitlegen.

Grill für direktes Grillen vorbereiten. Lamm-Patties 7 – 9 Minuten auf dem heißen Grillrost direkt über der Glut grillen. Nach 4 Minuten mit einem Pfannenwender einmal wenden. Während der letzten Minute die Brötchenhälften am Rand des Rostes mit der aufgeschnittenen Seite nach unten backen.

Die Salsa auf den Brötchen-Unterseiten verteilen, gegrillte Lamm-Patties daraufsetzen und jeweils mit 1 Scheibe Schmelzkäse und 2 Tomatenscheiben belegen. Brötchen-Oberseiten mit der Mayonnaise bestreichen und obenauf legen. Jetzt herzhaft reinbeißen!

Heiße Empfehlung von Jock Harvey: Der Wits End Atlas Shiraz!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de