



Cranberry-Brie-Burger vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit gebackenem Camembert und Cranberry-Sauce

Zutaten

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 15 ml (1 EL) Öl
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 30 ml (2 EL) Cranberry-Gelee
- Salz und Pfeffer
- 50 g Brie-Käse, in Würfel geschnitten
- 1 kleiner Camembert im Holzkorbchen
- 15 ml (1 EL) Cranberry-Sauce zum Servieren

Dazu: geschältes und geschnittenes Gemüse zum Dippen

Zubereitung

1. Ofen auf Grillstufe vorheizen.
2. Hackfleisch vom Walisischen Lamm mit Öl, Knoblauch, Cranberry-Gelee, Salz, Pfeffer und Brie-Käsewürfeln in großer Schüssel gut vermischen.
3. Mischung entweder in 4 größere oder 8 – 10 kleinere Mengen unterteilen und daraus jeweils Burger formen. Wenn Brie-Käsestückchen herausgucken, diese wieder ins Hackfleisch hineindrücken.
4. Im Ofen auf Grillstufe auf Backpapier kleine Burger ca. 6 Minuten und große Burger ca. 10 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen, bis Burger nach Belieben gar sind. Herausnehmen und warm halten.
5. Camembert auspacken und lose in Backpapier wickeln. Zurück in sein Holzkorbchen geben und bei 190 °C ca. 10 Minuten backen, bis der Käse innen flüssig ist. Camembert herausnehmen und Käsekruste aufbrechen. Cranberry-Gelee mit Löffel unter flüssigen Käse unterheben.
6. Burger mit Camembert-Cranberry-Dipp servieren. Dazu passt auch hervorragend: knackig frisches Gemüse zum Dippen.



Portionen: 4

Zubereitungszeit:
25 – 35 Minuten

Küche:
nordamerikanisch

Zuschnitt:
Hackfleisch