Classic Burger vom walisischen Lamm (g.g.A.) mit Rotwein-Zwiebeln und Spicy-Mayonnaise

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Portionen: 4

Küche: europäisch, nordamerikanisch

Zuschnitt: Schulter

Zutaten

Für den Classic Burger:

- 450 g Lammschulter vom Walisischen Lamm, ausgelöst
- Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Zwiebeln:

- 1 rote Zwiebel, geschält, in Scheiben geschnitten
- Rotweinessig

Für die Spicy-Mayonnaise:

- 75 g (5 EL) Mayonnaise
- Hot Chili Sauce nach Geschmack
- 10 ml (2 TL) Ahornsirup
- Saft einer halben Zitrone

- 4 Brioche Burger-Buns
- Butter
- 4 Scheiben gereifter Cheddar
- grüner Blattsalat
- Ochsenherztomaten

Zubereitung

1. Für die Spicy-Mayonnaise Mayonnaise mit Hot Chili Sauce nach Geschmack schärfen. Ahornsirup und Zitronensaft einmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für Rotwein-Zwiebeln Zwiebelringe in Schüssel geben und

mit Rotweinessig bedecken. Ziehen lassen, bis Burger fertig sind.

3. Walisische Lammschulter zu Hackfleisch verarbeiten. Dabei größere Fetttaschen vorab herausschneiden. Lammhack in mindestens 4 gleichgroße Bällchen teilen.
4. Burger-Buns buttern und auf den Innenseiten knusprig toasten.
5. Burger auf Grill oder in Gusspfanne legen und mit einem Wender oder einem Burgersmasher fest zusammendrücken. So bildet sich eine wunderbare Kruste. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ochsenherztomate in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mitbraten, hierdurch karamellisiert Tomate und wird geschmacksintensiver. Nach ca. 2 Minuten Burger-Patties mit Cheddar belegen. Cheddar schmelzen lassen.
6. Welsh Lamb-Burger bauen: Bun-Unterseite mit Salatblatt belegen. Burger-Pattie mit geschmolzenem Cheddar darauf legen, mit Spicy-Mayonnaise bestreichen, karamellisierte Ochsenherztomatenscheiben darauf legen und zuletzt mit Rotweinziebeln belegen. Direkt servieren.

Rezept & Foto: MotionCooking – Gerhard Dragschitz, Österreich; alle Rechte liegen bei HCC – Meat Promotion Wales. Bei medialer Nutzung muss der ursprüngliche Urheber im Bildnachweis wie folgt genannt werden: Bild: MotionCooking für HCC – Meat Promotion Wales.