

# Curry-Hamburger mit Red Chips

28.06.2015 13:21

## Zutaten

4 Stk. Hamburger-Brötchen (am besten Vollkorn oder selbstgemacht)

250 g Faschiertes (am besten Rinder-Faschiertes)

1 Ei

1/2 TL Chilipulver

1 Becher Crème fraîche

1 EL Currypulver

1 TL Senf

1 Stk. Tomate

1/2 Stk. rote Zwiebel

2 Stk. Rote Rüben

4 Salatblätter (Eisbergsalat oder Kopfsalat)

1 EL Öl

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C (Grill oder Grill/Umluft Funktion falls vorhanden) vorheizen.
2. Rote Rüben waschen, schälen (evtl. Einweghandschuhe verwenden, da das Gemüse stark färbt) und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und Salz (siehe Tipp) darüber streuen. Für etwa 15 Minuten auf die oberste Schiene des vorgeheizten Ofens geben (dazwischen die Chips immer wieder kontrollieren, da die Backzeit je nach Ofenmodell variiert).
3. Für die Sauce Crème fraîche, Senf, Sonnenkuss Gewürz-Blüten-Zubereitung, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Tomate waschen, Stielansatz keilförmig herausschneiden und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Salatblätter waschen und trockenschütteln.
4. Eier aufschlagen. Faschiertes, Ei, Chili, Salz und Pfeffer gut mit den Händen verkneten und pro Person je 2 runde flache Laibchen daraus formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Laibchen von beiden Seiten so lange braten, bis das Fleisch durch ist. Hamburgerbrötchen kurz mit in den Ofen stellen und knusprig backen (ca. 2-4 Minuten).
5. Fertige Chips vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die oberen Hälften der ofenfrischen Brötchen dick mit der Curry-Sauce bestreichen. Untere Hälften mit Salat, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Fleischlaibchen belegen. Zweite Burgerhälfte darauflegen und mit den frischen Chips sofort servieren.

Was du sonst noch brauchst: Backpapier, Küchenpapier, evtl. Einweghandschuhe und Reibe

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!