

BRIAN ON TOUR – LIECHTENSTEIN

# Lama-Burger mit gegrillter Wassermelone



Inspiziert von seinen Erlebnissen in Liechtenstein, verwöhnt Brian seine Gäste mit einem Lama-Burger. Besonderes Schmankerl sind dabei der selbstgemachte Wassermelonenketchup und die gegrillte Wassermelone – und natürlich darf der regionale Alpkäse nicht fehlen.

## Zutaten

- **4-6** Burger-Brötchen

---
- 1** Wassermelone

---
- 1 Packung** Burger Patties

---
- 1** Kopfsalat

---
- 2** Becher Crème Fraîche

---
- Kurkuma**

---
- Paprikapulver**

---
- Brauner Zucker**

---
- 1 Bund** frischer Koriander

---
- 6** Zwiebeln/Schalotten

---
- 3** Knoblauchzehen

---
- Chili**

---
- 4 EL** Sojasoße

---
- Mayonnaise**

---
- 1 Packung** Chips nach Geschmack

---
- 1 Packung** Bergkäse/Gouda

---

## Zubereitung

- 1** Wassermelone schälen und drei große 3 bis 4 cm dicke Scheiben abschneiden. Scheiben zuckern und etwa eine halbe Stunde zur Seite stellen.
- 2** Knoblauch klein hacken. Restliche Melone pürieren und mit Sojasoße, Kurkuma, Paprikapulver, Knoblauch und Chili ca. 2 Stunden kochen. Es bleibt eine Art Wassermelonen-Ketchup übrig.
- 3** Gezuckerte Wassermelonen-Scheiben in einer Pfanne oder auf einem Grill anbraten und karamellisieren. Die Scheiben abkühlen lassen.
- 4** Für den Dip die Crème Fraîche mit etwas klein gehacktem Chili und 4 bis 5 Esslöffeln des Wassermelonen-Ketchups vermischen.
- 5** Schalotten/Zwiebeln klein schneiden, mit etwas Paprikapulver kurz in Butter anbraten und zur Seite stellen.
- 6** Die Burger Patties erst auf einer Seite kurz angrillen. Die Patties drehen, weiter grillen und mit den angebratenen Zwiebeln sowie dem Käse bedecken.
- 7** Die Patties aus der Pfanne oder vom Grill nehmen und die Burger-Brötchen kurz anrösten.
- 8** Die Brötchen aus der Pfanne/vom Grill nehmen und mit Mayonnaise bestreichen. Salat, Burger Patties mit Käse und Zwiebeln, Melonenscheibe, Wassermelonen-Ketchup und gehacktem Koriander auf den Brötchen verteilen.
- 9** Gemeinsam mit dem Dip und den Chips servieren.

**Guten Appetit!**