

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!