



Indischer Garnelenburger

mit Süßkartoffeln und Currymayonnaise



30-40min



3-4 Personen

Einen schmackhaften Burger kann man tatsächlich aus (fast) allem machen, das beweist einmal mehr dieses Exemplar mit einem indisch angehauchten Garnelenpatty. Wir belegen weiter mit Gurke und Paprika und etwas gewagter mit Schalotte und Koriander. Dazu noch ein Klecks Currycreme und ein paar Süßkartoffelchips, schon ist die Burgeroffenbarung fertig. Gäbe es Burger nicht, man müsste sie glatt erfinden ...

- 3 Süßkartoffeln
- 1 Minigurke
- 2 Schalotten
- 10g Koriander
- 2 rote Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

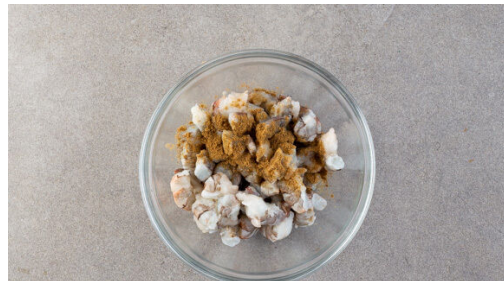
- 4EL Mayonnaise ³
- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 699kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 73.7g, Eiweiß 25.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in höchstens 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10Min. im Ofen vorbacken.



Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Garnelen** kalt abspülen, trocken tupfen und in einem hohen Gefäß mit **2TL Limettensaft**, der **Tandoori-Gewürzmischung**, **2TL Backpulver**, **3EL Mehl** und **1 kräftigen Prise Salz** grob pürieren. Die **Burgerbrötchen** ca. **3Min.** auf einem Rost unter dem **Gemüse** im Ofen erwärmen.



Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und in feine Ringe schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



In zwei großen Pfannen je 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Garnelenmasse** jeweils in **2 gleich großen Haufen** in das heiße Öl geben und mit einem Löffel oder Spatel sofort flach drücken. Die **Pattys** auf jeder Seite 3-4Min. braten. Falls die **Pattys** zu schnell dunkel werden, die Hitze reduzieren.



Den Strunk und das Kerngehäuse der **Paprika** herausschneiden, dann die **Paprika** in dünne Ringe schneiden. Mit 1TL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Süßkartoffeln** 10Min. gebacken haben, die **Paprika** ebenfalls auf das Blech geben und alles weitere 10Min. rösten. **Tipp:** Je nach Größe des Backblechs ggf. ein zweites Blech verwenden.



4EL Mayonnaise mit **2TL Currypulver** und 1EL Wasser verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Currymayo** bestreichen. Mit den **Pattys**, der **Paprika**, den **Gurken**, den **Schalotten** und dem **Koriander** belegen und mit **Limettensaft** beträufeln. Mit den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **übrigen Currymayo** und den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**