



Indischer Garnelenburger

mit Süßkartoffeln und Currysauce

30-40min 3-4 Personen

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

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 641kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 24.3g



1. Süßkartoffel vorbacken

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



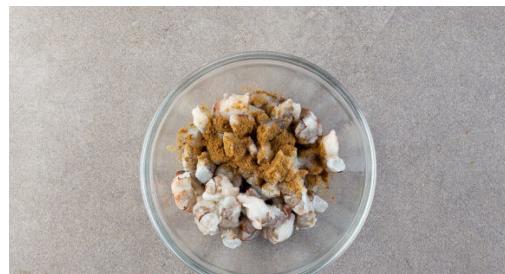
2. Gemüse schneiden

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



3. Paprika mitrösten

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.



4. Pattys vorbereiten

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.



5. Pattys braten

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.



6. Burger belegen

Die **Mayonnaise** mit **1TL Currys** und **1EL Wasser** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Currymayo** bestreichen. Nach Belieben mit den **Pattys**, der **Paprika**, den **Gurken**, den **Schalotten** und dem **Koriander** belegen und mit **Limettensaft** beträufeln. Mit den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **restlichen Mayo** und den **Limettenspalten** servieren.