

BOMBAY BURGER

mit Mango Chutney

FÜR 4 STÜCK

ZEIT 90 Minuten

ZUTATEN:

SÜSSKARTOFFELPATTY

2 kleine Süßkartoffeln (ca. 450 g)
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g rote Linsen
 125 ml Gemüsebrühe
 1 TL Leinsamen, geschrotet
 Saft von ½ Limette
 ½ TL Brecht Mühle Gewürzstraße
 ½ TL Brecht Cayennepfeffer
 120 g Mehl
 Semmelbrösel zum Panieren
 Öl zum Braten

RAITA

½ Bund Koriandergrün
 4 Stängel Minze
 1 Salatgurke
 200 g griechischer Joghurt
 ⅓ TL Brecht Cumin, gemahlen
 Brecht Ur-Steinsalz, Brecht Pfeffer schwarz



AUSSERDEM

4 Sesam Burgerbrötchen
 1 Handvoll Babyspinat
 2 EL Mango Chutney
 evtl. geröstete oder gedünstete rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffeln waschen und rundum mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Ofen 45-60 Minuten garen. Herausnehmen, ausdampfen lassen, die Haut abziehen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in 2 EL Öl in einem Topf goldgelb andünsten. Linsen und Brühe zugeben und zugedeckt 20-25 Minuten garen, bis die Linsen weich sind und zerfallen; es sollte keine Flüssigkeit mehr da sein. Abkühlen lassen. Leinsamenschrot gründlich mit Limettensaft verrühren und quellen lassen.



BOMBAY BURGER mit Mango Chutney

ZUBEREITUNG

3. Süßkartoffeln, Linsen und Gewürze mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Leinsamenbrei gründlich untermengen, dann das Mehl nach und nach einarbeiten bis eine weiche Masse entsteht. Diese zu vier gleichgroßen Kugeln formen und in Semmelbröseln zu flachen Pattys drücken, dann wenden und die andere Seite ebenfalls in Bröseln panieren.
4. Inzwischen für die Raita die Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Gurke waschen und grob raspeln. In ein Sieb geben und abtropfen lassen (ggfs. ausdrücken). Alles mit Joghurt und Brecht Cumin verrühren, salzen und pfeffern.
5. Reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pattys beidseitig braun braten. Für eine besonders knusprige Kruste Pattys in der Mitte des vorgeheizten Backofens nochmals 25-35 Minuten backen.
6. Brötchen halbieren, rösten und mit 1 EL Raita bestreichen. Spinat darauflegen und das Chutney darauf verteilen. Je 1 Patty auflegen. Raita darüber träufeln, nach Bedarf rote Zwiebeln hinzufügen, Brötchen-Deckel auflegen und servieren.