

TIPP: Das Chutney kann auch auf Vorrat zubereitet werden und in einem Einmachglas bis zu sechs Monate kühl gelagert werden.



Sommerburger mit Heidelbeer-Thymian-Chutney

Für 10 Burger:

.....
10 Burger Natur, Art. 2433
1.250 g Bio Rinderhackfleisch
20 Scheiben Bergkäse
2 ½ Mangos
250 g Heidelbeeren
2 ½ Zweige Thymian
2 ½ rote Zwiebeln
10 Kirschtomaten
Senf
Weißweinessig
10 Kopfsalatblätter

- ❶ Den Thymian zerpfücken. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Öl goldbraun anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen, danach Thymian und Heidelbeeren dazugeben. Mit dem Pürierstab leicht verrühren und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.
- ❷ Die Mangos schälen und mit den Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Als nächstes das Hackfleisch würzen und zu 10 Patties formen. Anschließend in einer Pfanne ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Danach jeweils zwei Scheiben Bergkäse auf die heißen Burgerpatties legen, bis der Käse schmilzt.
- ❸ Zum Schluss den Burger bauen: Auf die untere Brötchenhälfte jeweils ein Salatblatt, etwas Senf, Chutney und die Mangoscheiben geben. Dann das Patty und im Anschluss die Tomatenscheiben darauf legen. Zuletzt den Deckel aufsetzen.