

Kochen

Jens Jakob

Montag, 17.07.2023

Merguez-Burger mit Paprika und Harissa-Dip

Für 4 Stück

Zutaten

100 g Schalotten
 2 Spitzpaprikaschoten
 1 EL Olivenöl
 etwas Zucker, braun
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Biozitrone, Saft und
 etwas abgeriebene Schale davon
 120 g Salatmayonnaise
 2 TL Senf, mittelscharf
 etwas Koriander, gemahlen
 2 Kirschtomaten
 150 g Joghurt
 1,5 TL Harissa-Paste
 1 TL Tomatenmark
 8 Merguez-Würstchen oder andere Würstchen
 4 Baguette-Brötchen
 50 Rauke, ca.



Zubereitung

1. Die Schalotten abziehen, halbieren und in Spalten schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen, abbrausen und trockentupfen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin, bei niedriger Hitze, goldgelb braten. Mit 1 TL Zucker bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten bei höherer Temperatur weitere 2 Minuten braten, bis sie eine leichte Karamellnote bekommen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen
3. Paprikastücke auf dem heißen Grill oder einer Grillpfanne von beiden Seiten rösten, bis sie weich sind (Nach Belieben die Haut entfernen). Danach mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zitronensaft beträufeln.
4. Für die Senf-Mayonnaise Mayonnaise, Senf und etwas Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und bis zum Servieren kalt stellen.
5. Für den Harissa-Dip Tomaten, fein würfeln. Mit Joghurt, Harissa, Tomatenmark, Zitronensaft und -schale, etwas Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Ebenfalls bis zum Servieren kalt stellen.
6. Die Merguez-Würstchen auf dem Grill oder einer Grillpfanne knusprig braun braten.
7. In der Zwischenzeit Baguette-Brötchen längs ein- aber nicht durchschneiden. Auf dem Grill oder in der Pfanne kurz anrösten (nach Belieben).
8. Anschließend, die unteren Baguette-Hälften jeweils mit Senf-Mayonnaise bestreichen. Paprikastücke und Schalotten darauf verteilen. Jeweils zwei Würstchen darauflegen. Harissa-Dip darauf verteilen. Mit einigen Raukeblättern belegen und sofort servieren.