

# Inside out! Beef und Seafood

## Inside out! Beef und Seafood (für 4 Personen)

### Zutaten für die Burger:

- 4 Scheiben Graubrot oder nach Wahl
- 8 Rindfleisch-Pattys zu je 150g
- 4 Garnelen
- Wildkräuter oder Salat

### Zutaten für die Pink-Curry Mayonnaise:

- 4 EL Mayonnaise
- Purple Curry von Ingo Holland

### Zutaten für das Mango-Chutney:

- 1 Mango, alternativ aus der Dose
- 1 EL Olivenöl
- Knoblauch gehackt
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Rosinen
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Sternanis
- 1 Prise Zimt
- 2 TL gehackter Ingwer
- 1 kleine Chili
- 1 Prise Salz

## **Zubereitung:**

Die Garnelen den Rücken entlang mit einer Schere aufschneiden und den Darm entfernen. Die Zutaten für die Mayonaise mixen, sowie separat die Zutaten für das Chutney. Danach das Brot beidseitig rösten, die Pattys und Garnelen grillen. Der Zusammenbau beginnt mit einem Patty, gefolgt von Mayonaise und Salat. Darauf das Brot, Mayonaise und Patty. Jetzt das Mango-Chutney auflegen und die Garnele mittels eines Holzpickers on top fixieren.