MARLEY SPOON

Pikanter Schweinefleischburger

mit Karottensticks und Ranch-Salat

ca. 25min 2 Personen

Wir laden dich ein auf ein wildes Rodeo der Geschmackssinne: Saftige Pattys werden in der Pfanne mit pikanter Sriracha-Sauce überzogen, bis sie auf der Zunge so einige Luftsprünge vollführen. Gut, dass sich der Salat im cremigen Ranchdressing mit würzigem Dill und Schnittlauch nicht allzu sehr aufbäumt und die süßsauer eingelegten Gurken uns so richtig sattelfest machen. Das Leben ist manchmal doch kein Ponyhof!

Was du von uns bekommst

- 1 Minigurke
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Becher Joghurt [7]
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Karotte
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Brioche-Burgerbrötchen [1,3,7]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [3]
- 1EL Butter [7]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 876kcal, Fett 60.0g, Kohlenhydrate 52.7g, Eiweiß 34.6g

1. Dressing anrühren

Die **Gurke** quer halbieren, **eine Hälfte** raspeln und in einem Sieb die Flüssigkeit auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Dill** und den **Schnittlauch** fein schneiden. Die **Gurkenraspel** mit dem **Knoblauch**, den **Kräutern**, dem **Joghurt**, 3EL Mayonnaise und 1EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Gurken einlegen

Die **restliche Gurke** in dünne Scheiben schneiden. 1EL Essig, 1EL Wasser, 1TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die **Gurkenscheiben** in den **Einlegesud** legen, beiseitestellen und gelegentlich umrühren.

3. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung**, 1/2TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer verkneten und zu **zwei gleich großen Kugeln** formen. Die **Hackbällchen** leicht flach drücken und in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 4–5Min. braten, bis die **Pattys** gar und appetitlich gebräunt sind.

4. Salat vermengen

Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer halbieren. Die **Salatmischung** mit **3–4EL Dressing** vermengen.

5. Sauce zubereiten

Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen, dann die **Sriracha-Sauce** mit 1EL Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die **Pattys** zurück in die Pfanne geben und rundum in der **Sauce** wenden, bis sie vollkommen bedeckt sind. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

6. Burger belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen ca. 1Min. in der Pfanne mit ggf. **restlicher Sauce** anrösten. Mit **1–2EL Dressing** bestreichen, dann mit etwas **Salat**, den **Pattys** und einigen **Gurkenscheiben** belegen. Die **übrigen Gurken** mit dem **restlichen Salat** vermengen und die **Burger** mit dem **Salat**, den **Karotten** und dem **restlichen Dressing** servieren.