



Hackfleisch-Käse-Frikadelle im Brot

mit Röstkartoffeln und Krautsalat



ca. 40min



3-4 Personen

Frikadelle für die einen, Bulette für die anderen, Leckerschmecker für alle! Für nichtige Details haben wir heute keine Zeit, denn die Verkostung unseres Burgers steht im Mittelpunkt: knuspriges Ciabattabrötchen, dazwischen pikante Chili- und Paprikasauce, cremiger Krautsalat und dann der besagte Hackfleischbratling, gekrönt von einem Berg schmelzenden Käses. Herz, was willst du mehr! Fritten? Geht klar!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 rote Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Weißkohl
- 500g Schweinehackfleisch
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Tomatenketchup
- 6EL Mayonnaise ³
- 4TL Senf ¹⁰
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1033kcal, Fett 52.2g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 45.1g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Die **Kartoffeln** mit 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20-25Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** in den letzten 6-8Min. mitbacken.



4. Krautsalat zubereiten

Den **Weißkohl** halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Mit 1TL Salz vermengen und mit den Händen gut durchkneten. 6EL Mayonnaise mit 2TL Senf, 2TL Honig, 2TL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Weißkohl** und die **Paprikastreifen** mit dem **Dressing** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. **¼ der Zwiebelwürfel** mit 2TL hellem Essig vermengen und beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und **¼ der Paprika** fein würfeln. Die **restliche Paprika** in dünne Streifen schneiden, die Streifen anschließend quer halbieren.



5. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit 1TL Salz, den **restlichen Zwiebeln** und 1TL Pfeffer vermengen. Mit feuchten Händen **4 Pattys** formen. In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Die **Pattys** in das heiße Öl geben, dann mit einem Pfannenwender auf eine Dicke von ca. 0,5cm flach drücken. Auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis die **Pattys** gar sind.



3. Sauce anrühren

Die **Sojasauce** mit **1TL Chiliflocken**, 8EL Ketchup und 2TL Senf verrühren, dann mit den **Paprikawürfeln** und den eingelegten **Zwiebelwürfeln** vermengen. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger **Chiliflocken**.



6. Käse schmelzen

Den **Käse** über die **Pattys** streuen und die **Pattys** abgedeckt bei mittlerer Hitze noch 1-2Min. garen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Sauce** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, einigen **Kartoffeln** und etwas **Krautsalat** füllen. **Übrige Röstkartoffeln, Krautsalat** und **Sauce** dazu reichen.