



## Hackfleisch-Käse-Frikadelle im Brot

mit Röstkartoffeln und Krautsalat



ca. 40min



2 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

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 2 Ciabattabrötchen <sup>1,6,7</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Weißkohl
- 250g Schweinehackfleisch
- 50g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 3EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2TL Senf <sup>10</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

### Kochtipps

Den übrigen Weißkohl für ein anderes Rezept aufbewahren.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 56.1g, Kohlenhydrate 87.4g, Eiweiß 44.8g



### 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 1EL Pflanzenöl und ½TL 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 **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Mit ½TL Salz vermengen und mit den Händen gut durchkneten. 3EL Mayonnaise mit 1TL Senf, 1TL Honig, 1TL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Weißkohl** und die **Paprikastreifen** mit dem **Dressing** vermengen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. **¼ der Zwiebelwürfel** mit 1TL 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 ½TL Salz, den **restlichen Zwiebeln** und ½TL Pfeffer vermengen. Mit feuchten Händen **2 Pattys** formen. In einer mittelgroßen 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 ½TL **Chiliflocken**, 4EL Ketchup und 1TL 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.