



Serrano-Chipotle-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Blattsenfsalat



ca. 40min



3-4 Personen

Wir stellen vor: Den Prachtburschen unter unseren Burgern, denn heute stapeln wir wortwörtlich hoch! Zwischen fluffiger Hefebrioche schichten sich die köstlichsten Zutaten wie Dill- und Zwiebelremoulade, rauchige Rindfleischpattys, cremige Avocado, frische Tomate und edler Serranoschinken. Puhhh! Wer will mehr? Also gut, dazu gibt es einen fein-würzigen Salat mit Blattsenf und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse. Wow!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Avocados
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Serranoschinken
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 4 rauchig gewürzte Rindfleischpattys ¹
- 160g Roter Blattsenf ¹⁰
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- 2EL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1354kcal, Fett 89.7g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 50.5g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zur Hälfte der Zeit einmal wenden und die Position der Bleche tauschen.



4. Bacon braten

Den **Serranoschinken** ggf. portionsweise in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. auf jeder Seite knusprig braten, dann auf etwas Küchenkrepp beiseitestellen und die Pfanne aufbewahren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf den **Pommes** oder einem Backrost für die letzten ca. 3Min. der Backzeit aufbacken.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)



2. Remoulade zubereiten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. **1 Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, die **übrige Zwiebel** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 8EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1TL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



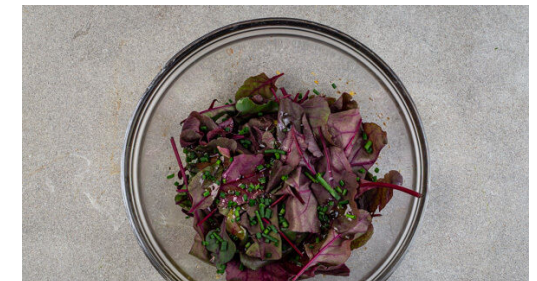
5. Pattys braten

Die **Rindfleischpattys** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten, dabei die **Zwiebelstreifen** mit 1 kräftigen Prise Salz um die **Pattys** verteilen und mitbraten. 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Avocados** halbieren und jeweils den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und den **Käse** fein reiben.



6. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** unter das **Dressing** rühren und den **Blattsenf** unterheben. Die **Brötchenhälften** mit etwas **Remoulade** bestreichen und mit den **Tomaten**, den **Pattys**, der **Avocadocreme**, dem **Serrano** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Pommes** mit dem **Käse** und dem **Trüffelöl** vermengen und mit der **übrigen Remoulade** und dem **Salat** zu den **Burgern** servieren.