



RS 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 Brötchen, 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!

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 400g geschnittener Weißkohl
- 500g Schweinehackfleisch
- 100g junger Gouda, gerieben ³

- 8EL Tomatenketchup
- 6EL Mayonnaise ¹
- 4TL Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Sojabohnen (5). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 969kcal, Fett 47.0g,
Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 44.0g



4. Krautsalat zubereiten

2. Gemüse schneiden

5. Pattys braten

3. Sauce anrühren

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.