



V2: Burger mit rauchigen Rindfleischpattys

dazu würzige Selleriepommes



30-40min



2 Personen

Dein Burger nimmt dich heute mit auf eine Luxusreise: Es geht ins Land der erfrischenden und pikanten Aromen, und der Weg dorthin ist nicht schwer. Im weichen Brötchen sitzt das saftig-rauchige Rindfleischpatty äußerst komfortabel zwischen den in Limette und Joghurt schwelgenden Gurken und einem süßlichen Sriracha-Dip, für Unterhaltung sorgen temperamentvolle Selleriefritten. Ein Biss – und schon bist du am Ziel!

- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 1 Gurke
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 rauchig gewürzte Rindfleischpattys ¹

- 1EL Mayonnaise ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 790kcal, Fett 46.6g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 35.0g



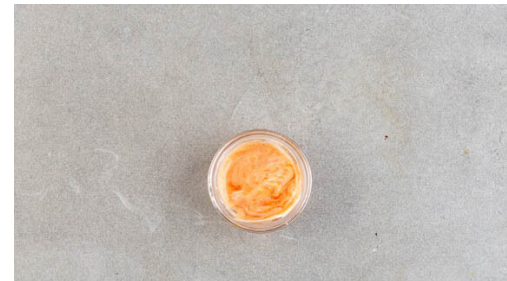
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und halbieren, dann längs in ca. 2cm breite Stifte schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 5cm große Stücke schneiden.



Den **Joghurt** mit dem **Limettensaft**, 1 EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den **Gurken** und den **Zwiebelwürfeln** vermengen und mit Pfeffer würzen. Ggf. etwas **Dressing** als Dip für die **Selleriepommes** zurückhalten.



Die **Gurken** mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz zerdrücken, bis die Schale aufplatzt. Dann in mundgerechte Stücke schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und ca. 10Min. in einem Sieb beiseitestellen und abtropfen lassen.



Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aufschneiden. Die **Sriracha-Sauce** mit 1TL Honig und 1EL Mayonnaise glattrühren.



Den **Sellerie** mit 1EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Währenddessen die **Zwiebel** schälen und halbieren. **Eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt und gar sind. Die **Brötchenhälften** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und mit den **Burgerpattys** und dem **Gurkensalat** belegen. Die **Burger** mit den **Selleriepommes** und ggf. übrigem **Joghurtdressing** anrichten und servieren.