



Burger mit gemischtem Hack & Rote Bete

mit Ananascrème und Kartoffelwedges



30-40min



2 Personen

Australien, das Land Down Under, ist die Heimat von Bären mit Beuteln, Hüten mit Korken - und Burgern mit Roter Bete und Ananas! Wie, das schmeckt? Und ob! Wenn du heute in deinen saftigen Burger mit würzigem Patty, gekochten Rote-Bete-Scheiben und knusprigen Zwiebelringen beißt, wirst du auch zum Fan des australischen BBQ-Klassikers! Serviert mit der fruchtigsten Ananascrème, die du dir wünschen kannst. Mate, what a beauty!

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 200g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 7
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 1 Dose Ananas
- 2 Vollkornburgerbrötchen mit Sesam ^{2,3,5,6}
- 50g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ¹
- 1EL Senf ⁴
- 2EL Weizenmehl ²
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler und Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sesamsamen (5), Sojabohnen (6), Sulphite (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 986kcal, Fett 54.0g, Kohlenhydrate 89.8g, Eiweiß 30.9g



1. Kartoffelwedges backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen und bei starker Hitze abgedeckt ca. 15Min. weich garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 1EL Olivenöl, der **1/2 des Grillgewürzes**, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



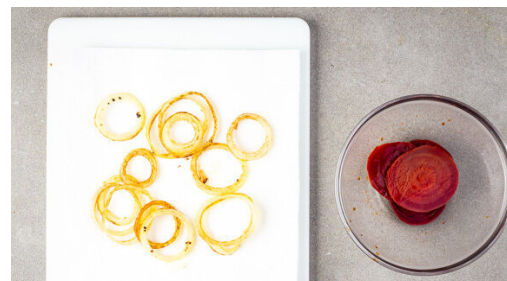
4. Creme zubereiten

Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann die **1/2 der Ananasstücke** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren und mit 3EL Mayonnaise verrühren. Die restliche **Ananas** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



2. Pattys formen

Die **Zwiebel** schälen und quer halbieren, dann **eine Hälfte** fein würfeln und die **andere Hälfte** in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Hackfleisch**, der **Zwiebelmarmelade**, dem **Fleischgewürz**, 1EL Senf, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verkneten. Die **Fleischmasse** in 2 gleich große **Pattys** mit ca. 10cm Durchmesser formen.



5. Zwiebelringe braten

Die **Zwiebelringe** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig braten und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Zwiebeln vorbereiten

2EL Mehl und das **restliche Grillgewürz** in einem tiefen Teller vermischen. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen, in dem **Gewürz-Mehl-Mix** wenden und beiseitestellen. Die **Tomate** in Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken, dann nach Geschmack mit der **Creme** bestreichen, mit dem **Patty**, der **Roten Bete**, dem **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Kartoffelwedges** servieren.