



Burger mit gemischtem Hack & Rote Bete

mit Ananascrème und Kartoffelwedges



30-40min



3-4 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!

- 1 Rote Bete
- 2 Packungen Babykartoffeln
- 2 Päckchen Grillgewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 400g Schweinehackfleisch
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

- 2 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 Dose Ananas
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 50g Babyspinat

- 6EL Mayonnaise ¹
- 2EL Senf ⁴
- 4EL Weizenmehl ²
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 53.8g,
Kohlenhydrate 81.7g, Eiweiß 29.9g

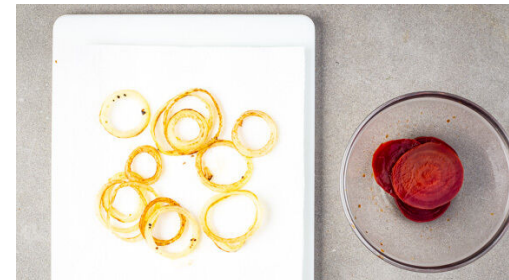


Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen und bei starker Hitze abgedeckt ca. 15Min. garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Grillgewürzes**,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

Die **Ananasstücke** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren und mit 6EL Mayonnaise verrühren.



Die **Zwiebeln** schälen, dann **eine Zwiebel** halbieren und fein würfeln und die **andere Zwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Hackfleisch**, der **Zwiebelmarmelade**, dem **Fleischgewürz**, 2EL Senf, 1TL Salz und 1/2TL Pfeffer verkneten. Die **Fleischmasse** in 4 gleich große **Pattys** mit ca. 10cm Durchmesser formen.



Die **Zwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 4EL 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.



4EL Mehl und das **restliche Grillgewürz** in einem tiefen Teller vermischen. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen, in dem **Gewürz-Mehl-Mix** wenden und beiseitestellen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 2EL 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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)