



## V3: Burger mit Bio-Rinderhack und Roter Bete

dazu knusprige 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! Wie, das schmeckt? Und ob! Wenn du heute in deinen saftigen Burger mit würzigem Patty, gekochten Rote-Bete-Scheiben und knusprigen Zwiebelringen beißt, wirst auch du zum Fan des australischen BBQ-Klassikers. Mate, what a beauty!

## Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1kg Babykartoffeln
- 2 Päckchen Grillgewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 12
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 4 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 100g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise 3
- 2EL Senf 10
- 4EL Weizenmehl 1
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

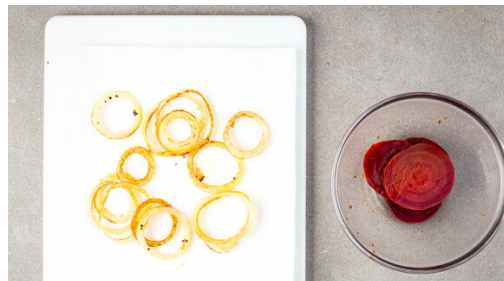
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1015kcal, Fett 58.1g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 35.5g



### 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. garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Olivenöl, der **½ des Grillgewürzes**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 20–25Min. im Ofen backen.



### 4. Zwiebelringe braten

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.



### 2. Pattys formen

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**, der **Kräuter-Gewürzmischung**, 2EL Senf, 1TL Salz und ½TL Pfeffer verkneten. Die **Hackmasse** in 4 gleich große **Pattys** mit ca. 10cm Durchmesser formen.



### 5. Pattys braten

Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. gar braten. Währenddessen die **Brötchen** aufschneiden und 2–3Min. im Ofen aufbacken.



### 3. Zwiebeln vorbereiten

4EL Mehl und das **restliche Grillgewürz** auf 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.



### 6. Burger belegen

Die **Schnittflächen der Brötchen** mit insgesamt 4EL Mayonnaise bestreichen, dann mit dem **Patty**, der **Roten Bete**, dem **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Kartoffelwedges** servieren.