



V1: Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



2 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Brucheteig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen liebosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 1 Steckrübe
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

- 1 Birne
- 100g Rucola
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Allergene

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

Energie 854kcal, Fett 48.6g,
Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 34.0g



1. Steckrübe backen

A top-down view of a glass bowl containing a salad. The salad consists of several slices of pear, cut lengthwise into thin, crescent-shaped pieces, and a generous amount of green leafy vegetables, possibly arugula or baby spinach. The bowl is set against a light-colored, textured background.

4. Salat zubereiten

A top-down view of two round, textured patties of ground meat, likely beef, resting on a white surface. The patties are slightly irregular in shape and have a coarse, crumbly texture. They are positioned side-by-side, with a small gap between them. The background is a plain, light-colored surface, possibly a cutting board or a piece of paper.

2. Pattys formen

A top-down view of a black frying pan containing two large, round, browned meatballs. The meatballs are partially submerged in a dark, thick sauce that is bubbling around them. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right. The background is a light gray surface.

5. Pattys braten

3. Sauce anrühren

6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1 EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **übrigen Salat** und den **Steckrüben** servieren. Diese bei Bedarf noch etwas salzen.