



V2: Saftiger Burger mit Bio-Rind und Birne

dazu gebackene Steckrübe und Rucolasalat



30-40min



3-4 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 Bio-Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Briocheteig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen liebosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

Was du von uns bekommst

- 2 Steckrüben
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 2 Birnen
- 200g Rucola
- 4 Bräuche-Burgerbrötchen^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

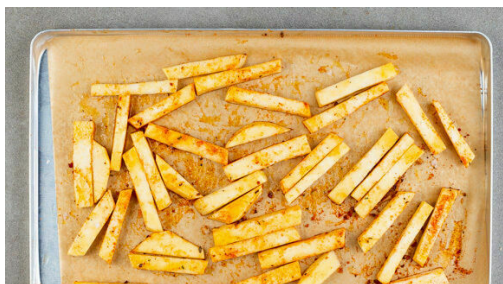
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

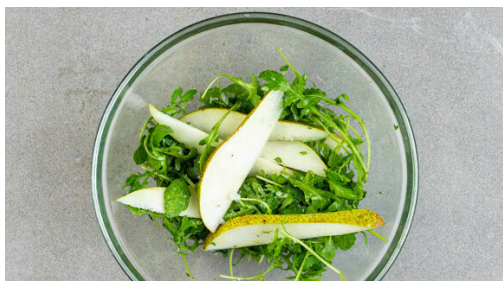
Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 33.7g



1. Steckrüben backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Steckrüben** schälen und erst in ca. 1cm dicke Scheiben, dann in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Mit 2EL Olivenöl und der **Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung** vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 20-25Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Salat zubereiten

Die **Birnen** längs vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Rucola**, 2EL Olivenöl und 2 Prisen Salz vermengen.



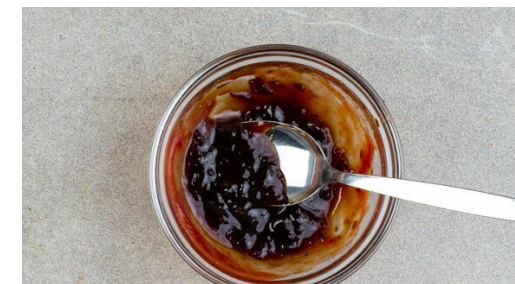
2. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit der **Grillgewürzmischung** und je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer gut verkneten und zu **4 gleich großen, ca. 1cm dicken Pattys** formen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, die Hälften wieder aufeinanderlegen und im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



3. Sauce anrühren

Die **Zwiebelmarmelade** mit 4EL Tomatenketchup verrühren.



6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1EL 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.