



V2: Saftiger Burger mit Bio-Rind und Birne

dazu gebackene Steckrübe und Rucolasalat



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 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 liebken, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 1 Steckrübe
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Bio-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

Nährwertangaben pro Portion

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 of sliced pears and watercress. The pears are cut into long, thin, diagonal slices, showing their pale flesh and brown skin. They are mixed with fresh watercress leaves and stems. The bowl is set against a light gray background.

4. Salat zubereiten

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. 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.