



Burger mit Bio-Rind Asia-Style

serviert mit Ofenkartoffeln und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Bio-Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriandercreme bestrichen werden. Dazu gibt es knusprige Ofenkartoffeln und einen knackig-frischen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 große Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Stücke Rotkohl
- 100ml Teriyakisauce ^{2,3}
- 10g Koriander
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen ²

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

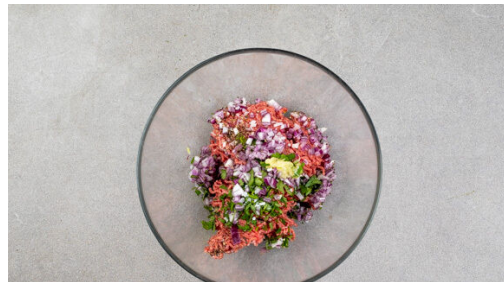
Wer keine rohen Zwiebeln mag, kann die Zwiebelstreifen ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.

Eier (1), Gluten (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 970kcal Fett 49.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und der **Gewürzmischung** vermengen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **½ des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **restlichen Ingwer**, dem **Knoblauch** und der **restlichen Limettenschale** verkneten und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Aus der **Fleischmasse** insgesamt **4 gleich große Burgerpattys** formen.



Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten. Die **Brötchen** 2-3Min. auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen aufbacken. **Tipp:** Wer mag, kann die **Brötchen** auch zu den Kartoffeln aufs Blech legen.



Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisauce**, 2EL Pflanzenöl und **1TL Ingwer** zugeben, mit 1 kräftigen Prise Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 1EL Essig abschmecken.



Den **übrigen Koriander** mit 4EL Mayonnaise vermengen. Die **restliche Teriyakisauce** mit 2EL Ketchup verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und die **unteren Hälften** mit der **Koriandercreme**, die **oberen Hälften** mit dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen. Mit dem **Fleisch**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen und mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** servieren.

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