



Asia-Rindfleischburger mit Bio-Hack

serviert mit Rotkohl-Ingwer-Salat



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 einen knackig-frischen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

- 1 rote Zwiebel
- 1 große Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Stücke Rotkohl
- 100ml Teriyakisauce ^{2,4}
- 10g Koriander
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}

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

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 812kcal, Fett 52.4g,
Kohlenhydrate 54.9g, Eiweiß 33.2g



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.



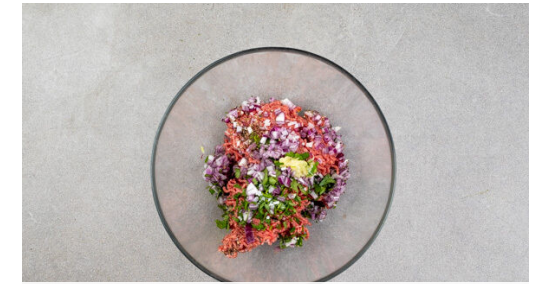
Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten.



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.



Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten.



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.



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