



Asia-Rindfleischburger mit Ofenkartoffeln und Rotkohl-Ingwer-Salat



30-40min



3-4 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriandercreme bestrichen werden. Dazu gibt es einen knusprigen 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 ^{2,4}
- 10g Koriander
- 500g Rinderhackfleisch
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}

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

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

Energie 1023kcal Fett 52.2g



4. Pattys vorbereiten

2. Zutaten vorbereiten

5. Pattys braten

3. Salat zubereiten

6. Saucen anrühren

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