



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 ^{2,4}
- 10g Koriander
- 500g Bio-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

Energia 1022kcal Fatt 53.3g



4. Pattys vorbereiten

2. Zutaten vorbereiten

5. Pattys braten

3. Salat zubereiten

6. Saucen anrühren

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning