



Burger mit Bio-Rind Asia-Style

serviert mit Ofenkartoffeln und Rotkohlsalat



30-40min



2 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!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Rotkohl
- 50ml Teriyakisauce^{2,4}
- 10g Koriander
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Brioche-Burgerbrötchen^{1,2,3}

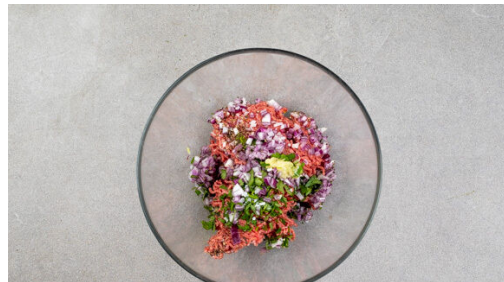
- 2EL Mayonnaise ¹
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



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 1EL Pflanzenöl und der **½ 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 Prise Salz und Pfeffer würzen. Aus der **Fleischmasse** insgesamt **2 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 mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3 Min. knusprig anbraten. Die **Brötchen** 2–3 Min. 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**, 1 EL Pflanzenöl und **1 TL Ingwer** zugeben, mit je 1 Prise Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit ½ EL Essig abschmecken.



Den **übrigen Koriander** mit 2EL Mayonnaise vermengen. Die **restliche Teriyakisauce** mit 1EL 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**