



Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



2 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriander-Mayo und Teriyaki-Tomatenketchup bestrichen werden. Dazu gibt es einen knackigen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung geschnittener Rotkohl
- 1 Packung Teriyakisauce
- 20g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 775.0kcal, Fett 46.6g, Eiweiß 36.3g, Kohlenhydrate 48.7g



4. Hackfleisch würzen

2. Limette vorbereiten

5. Saucen anrühren

3. Salat zubereiten

6. Pattys braten

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**