



Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



2 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpatty's, 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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

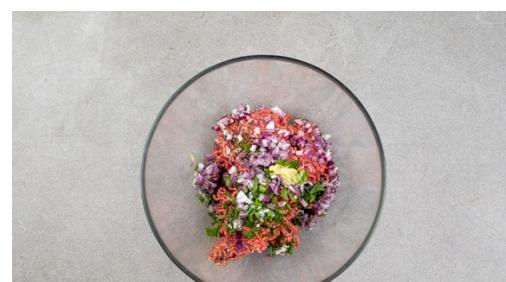
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelstreifen** ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.



4. Hackfleisch würzen

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch** und dem **restlichen Limettenabrieb** verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. **2 gleich große Burgerpattys** formen.



2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben.



3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** ggf. verlesen, in eine Schüssel geben und mit dem **Limettensaft** und der **1/2 des Limettenabriebs** vermengen. Die **1/2 der Teriyakisauce**, 1-2EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit Zucker und 1-2 Prisen Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit Essig abschmecken.



5. Saucen anrühren

Die **restliche Teriyakisauce** mit dem **Ketchup** verrühren. Die **Mayonnaise** mit dem **restlichen Koriander** verrühren. Die **Brötchen** 2-3Min. im Ofen aufknuspern.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Mayo** und dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen und mit dem **Fleisch**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen. Die **Burger** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.