



## Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 2 unbeladene Limetten
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung geschnittener Rotkohl
- 2 Packungen Teriyakisauce
- 30g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tomatenketchup <sup>9</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- große 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.

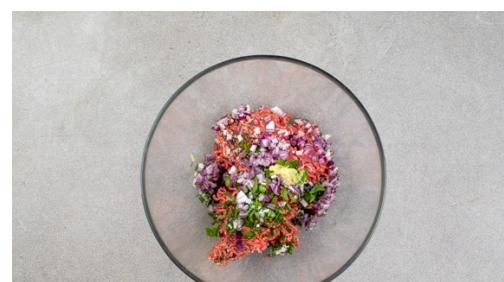
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 739.0kcal, Fett 42.8g, Eiweiß 36.3g, Kohlenhydrate 48.2g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **1 Zwiebel** in feine Streifen schneiden, die **andere Zwiebel** 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. **4 gleich große Burgerpattys** formen.



### 2. Limetten vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** 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**, 3EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit Zucker und 2-3 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 großen Pfanne mit 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.