



Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung geschnittener Rotkohl
- 2 Packungen Teriyakisauc
- 30g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tomatenketchup⁹
- 2 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 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.

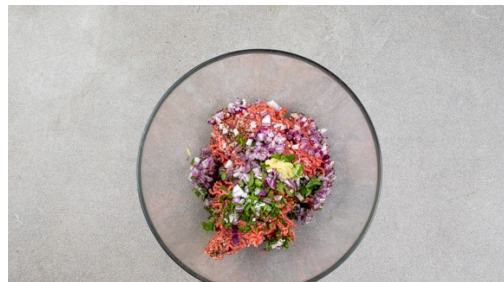
Nährwertangaben pro Portion

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.



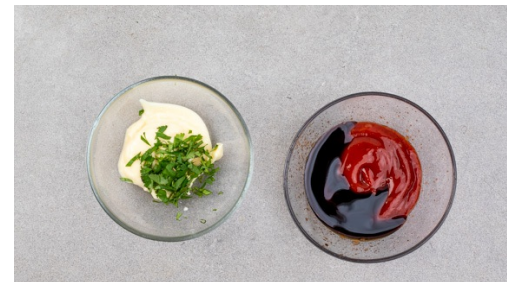
4. Hackfleisch würzen

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.



5. Saucen anrühren

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



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 Teriyakisauc**, 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.



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.