



Schweinehack-Burger mit Süßkartoffeln

dazu Rotkohlsalat und Meerrettich-Remoulade



30-40min



2 Personen

Lass dich von den vielschichtigen Aromen dieses herzhaften Burgers überraschen! Zum saftigen Schweinehackfleisch gesellen sich ein knackiger Salat mit Rotkohl, Paprika und Sellerie, eine raffinierte Remoulade mit Meerrettich, Ketchup und Lauchzwiebel und als Beilage gebackene Süßkartoffeln. Guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Gewürz-Blüten-Mischung
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,11}
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Rotkohl
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹

Was du zu Hause benötigst

- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 891kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 69.4g, Eiweiß 34.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** halbieren und entkernen, **eine Hälfte** in feine Würfel, die **andere Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **1/2 des Selleries** in kleine Würfel schneiden. Den **weißen** und **grünen Teil** der **Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden.



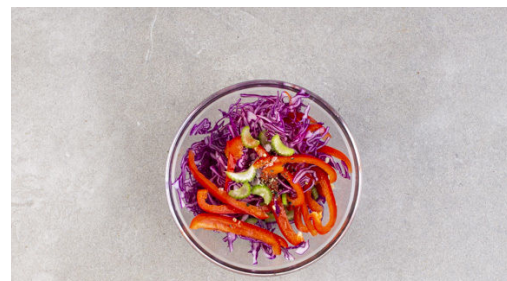
4. Pattys braten

Die **Pattys** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis das **Fleisch** gar und schön gebräunt ist.



2. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffel** in 1-2cm große Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl, **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** sowie Salz vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 12-15Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Ca. 3Min. vor Ende der Backzeit die **Burgerbrötchen** dazugeben und aufbacken, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



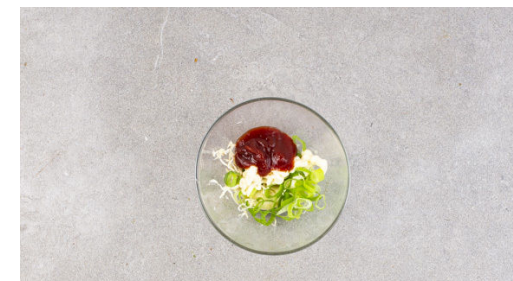
5. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **restlichen Sellerie** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Rotkohl** und den **Paprikastreifen** vermengen. Aus 1-2EL Olivenöl, 1TL Essig, 1-2EL Wasser, **1-2TL Senf**, 1TL Honig oder Zucker sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** mischen.



3. Pattys vorbereiten

Die **Paprikawürfel**, die **Selleriewürfel** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und mit dem **Hackfleisch** sowie 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Hackfleisch-Gemüse-Masse** zu **2 gleich großen Pattys** formen.



6. Remoulade anrühren

Den **Meerrettich** schälen, fein reiben und mit der **Mayonnaise**, dem **Ketchup** und den **grünen Lauchzwiebelringen** verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und nach Geschmack mit der **Remoulade**, den **Pattys** und dem **Rotkohlsalat** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffeln** und dem **restlichen Salat** servieren.