



Schweinehack-Burger mit Süßkartoffeln

dazu Rotkohlsalat und Meerrettich-Remoulade



30-40min



3-4 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!

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

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

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

Energie 810kcal, Fett 46.4g,
Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 32.7g



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. **1 Selleriestange** in kleine Würfel schneiden. Den **weißen** und **grünen Teil** der **Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden.



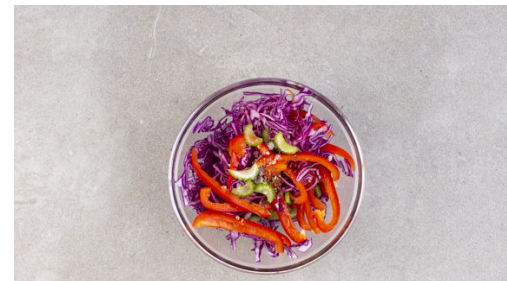
Die **Süßkartoffel** in 1-2cm große Spalten schneiden. Mit 1-2EL Olivenöl, **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** sowie Salz vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 12-15Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Ca. 3Min. vor Ende der Backzeit die **Burgerbrötchen**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



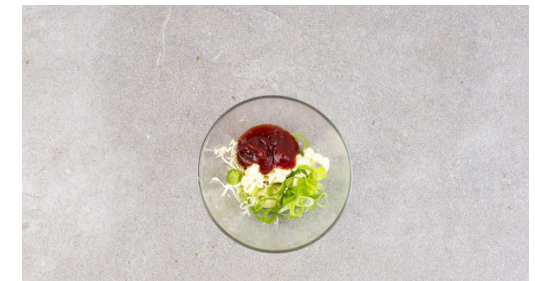
Die **Paprikawürfel**, die **Selleriewürfel** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3 Min. anbraten. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und mit dem **Hackfleisch** sowie 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Hackfleisch-Gemüse-Masse** zu **4 gleich großen Pattys** formen.



Die **Pattys** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis das **Fleisch** gar und schön gebräunt ist.



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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**