



Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



2 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rindfleischpattys, 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!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rotkohl
- 1 Packung Teriyakisauc^{1,6}
- 20g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Tomatenketchup¹⁰
- 1 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam

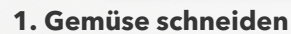
^{1,6,11}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Energie 927kcal, Fett 51.8g,
Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 37.9g



4. Hackfleisch würzen

2. Limette vorbereiten

5. Saucen anrühren

3. Salat zubereiten

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.