



## Asia-Rindfleischburger

mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40min



3-4 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!

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rotkohl
- 2 Packungen Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 20g frischer Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Tomatenketchup <sup>10</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

<sup>1,6,11</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

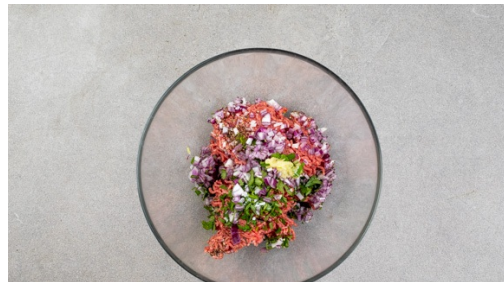
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Energie 885kcal, Fett 48.0g,  
Kohlenhydrate 72.4g, Eiweiß 37.5g



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. 1 Min. in kochendem Wasser blanchieren.



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.



Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben.



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



Den **Rotkohl** halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In eine Schüssel geben und mit dem **Limettensaft** und der **1/2 des Limettenabriebs** vermengen. Die **1/2 der Teriyakisauce**, 2-3EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit 2-3 Prisen Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit Essig abschmecken.



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.