

MARLEY SPOON



[OP meat] Kassler-Burger mit Coleslaw

und selbst gemachtem Apfelrelish



ca. 20min



2 Personen

Dieser Burger schreit Streetfood, kann aber auch ganz gemütlich auf der Couch genossen werden. Er überzeugt nicht nur mit seinem köstlichen Geschmack, sondern auch mit einer schnellen und unkomplizierten Zubereitung. Wir machen uns fix einen knackigen Coleslaw und ein süß-würziges Apfelrelish, die beide zusammen mit herzhaftem Kassler auf unseren fluffigen Burgerbrötchen Platz finden. Burgergenuss vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 250g Weißkohl-Gemüse-Mix
- 1 Apfel
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²
- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 Packungen Kasslerlachs

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ¹
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- 25ml Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Toaster oder Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 45.0g



1. Coleslaw zubereiten

1EL Mayonnaise mit 1EL Essig, ½TL Salz und etwas Pfeffer zu einem Dressing verrühren, dann mit dem **Weißkohl-Gemüse-Mix** verkneten. Den **Coleslaw** bis zum Servieren beiseitestellen.



2. Relish zubereiten

Den **Apfel samt Schale** grob reiben. 2TL Pflanzenöl in einem kleinen Topf mittelhoch bis stark erhitzen und den **Apfel**, die **Röstzwiebeln**, 1 kräftige Prise Salz und 2TL Senf zugeben. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Senf. Die Hitze reduzieren und das **Apfelrelish** abgedeckt 4-5Min. köcheln lassen.



3. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und die **Hälften** entweder auf dem Toaster aufbacken oder in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in 2-3Min. goldbraun anrösten.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 30-60Sek. anbraten, bis es durchgehitzt ist.



5. Burger belegen

Das **Apfelrelish** auf die unteren **Brötchenhälften** streichen, mit je **2 Stücken Fleisch** und etwas **Coleslaw** belegen und mit den oberen **Brötchenhälften** abschließen. Den **übrigen Coleslaw** als Beilage zu den **Burgern** servieren.



6. Zum Dahinschmelzen

Wer es noch herzhafter und etwas reichhaltiger mag, belegt seinen Burger außerdem mit einer Scheibe Käse nach Wahl. Alternativ kann der Käse auch in der Pfanne auf dem Fleisch kurz angeschmolzen werden, mmmh!