



Schneller Asia-Burger mit Bio-Rinderhack

und Rotkohlsalat mit Ingwer



ca. 20min



4 Portionen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Bio-Rinderhackpattys, 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 große Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Rotkohl
- 100ml Teriyakisauce ^{2,3}
- 20g Koriander
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen ²

- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

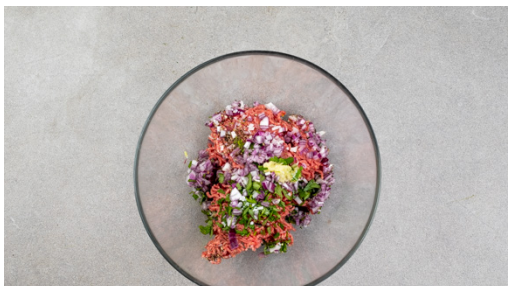
Beim Verarbeiten des Rotkohls am besten
Küchenhandschuhe tragen, da der Kohl
stark färbt.

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

Energie 785kcal, Fett 45.4g,
Kohlenhydrate 62.4g, Eiweiß 32.0g



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 **½ des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, der **restlichen Limettenschale** und je **½ TL Salz** und **Pfeffer** verkneten, dann zu **4 gleich großen 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 **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen. Die **Brötchen** aufschneiden und auf den Schnittflächen im Bratfett bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anrösten.



Den **Rotkohl** in möglichst feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In eine Schüssel geben und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisauce**, **2EL Pflanzenöl** und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz würzen und alles gut mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 2EL Essig abschmecken.



Nebenher die **restliche Teriyakisauce** mit 4EL Ketchup verrühren. Den **restlichen Koriander** mit 4EL Mayonnaise verrühren. Die **Brötchen** mit der **Koriander-Mayo** und dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen. Die **Burger** mit dem **Rotkohlsalat** 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**