



Saftiger Beef-Stroganoff-Burger

mit Pilzen, dazu Gurkensalat



30-40min



3-4 Personen

Ganz große Burger-Extravaganza erwartet dich heute! Auf die saftigen Rindfleischpattys bettest du eine cremige Pilz-Petersilien-Sauce und servierst den fleischgewordenen Traum mit einem knackig-frischen Gurkensalat. Sensationell!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Semmelbrösel 1
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf 10
- 1 Packung Champignons
- 10g frische Petersilie
- 1 Gurke
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- 1 Becher Crème fraîche 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 51.5g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 38.1g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Semmelbrösel** in ca. 3EL Wasser einweichen.



4. Gurkensalat zubereiten

Die **Gurke** längs halbieren und in feine Scheibchen schneiden. Mit 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack würzen und den **Gurkensalat** 5Min. ziehen lassen.



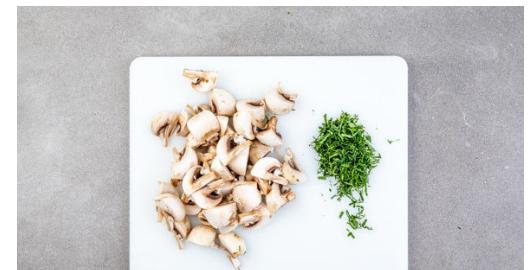
2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit **2 Päckchen Senf**, der **1/2 der Zwiebeln** und den **eingeweichten Semmelbröseln** verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu **4 gleich großen Pattys** formen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, anschließend auf einem Teller beiseitestellen und abgedeckt ruhen lassen. Die **Burgerbrötchen** 3-4Min. im Ofen aufbacken.



3. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



6. Sauce abschmecken

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **restlichen Zwiebeln** dazugeben und 1Min. mitbraten. Die **Crème fraîche** und die **Petersilie** unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Brötchen** mit dem **restlichen Senf nach Geschmack** bestreichen und mit den **Pattys** und der **Pilzsauce** belegen. Mit dem **Gurkensalat** servieren.