



Schneller Asia-Burger mit Bio-Rinderhack

und Rotkohlsalat mit Ingwer



ca. 20min



2 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!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Rotkohl
- 50ml Teriyakisauce ^{2,3}
- 10g Koriander
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Burgerbrötchen ²

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

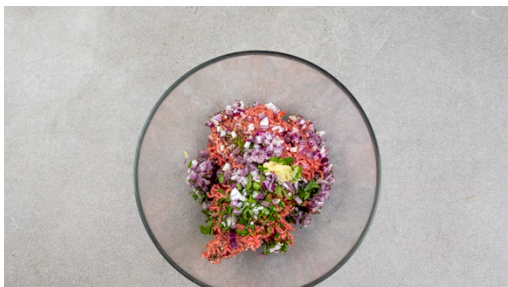
Beim Verarbeiten des Rotkohls am besten
Küchenhandschuhe tragen, da der Kohl
stark färbt.

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

Energie 841kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 33.8g



Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelstreifen** ca. 1Min. 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 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, dann zu **2 gleich großen Burgerpattys** formen.



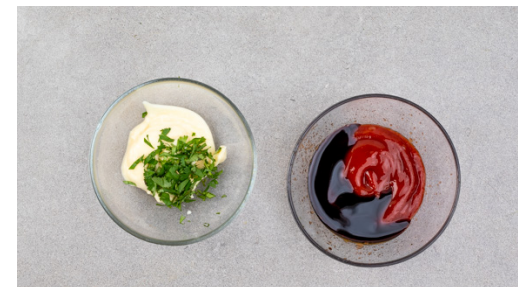
Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben.






Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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**, 1 EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit je 1 Prise Zucker und Salz würzen und alles gut mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 1 EL Essig abschmecken.



Nebenher die **restliche Teriyakisauce** mit 2EL Ketchup verrühren. Den **restlichen Koriander** mit 2EL 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**