



## Saftiger Beef-Stroganoff-Burger

mit Pilzen, dazu Gurkensalat



30-40min



2 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

- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 1 Packung Champignons
- 10g frische Petersilie
- 1 Minigurke
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,7,11,13</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## 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), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

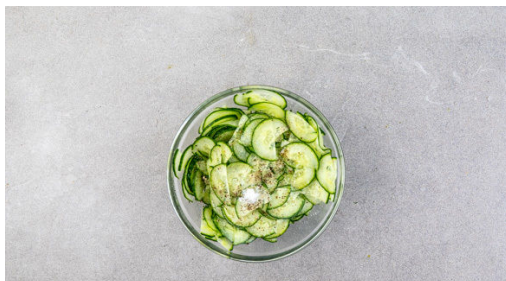
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1017kcal, Fett 69.5g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 40.9g



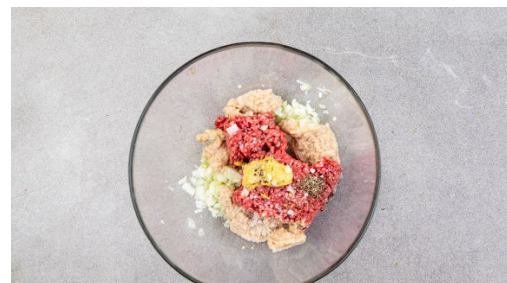
### 1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Semmelbrösel** in 2-3EL Wasser einweichen.



### 4. Gurkensalat zubereiten

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



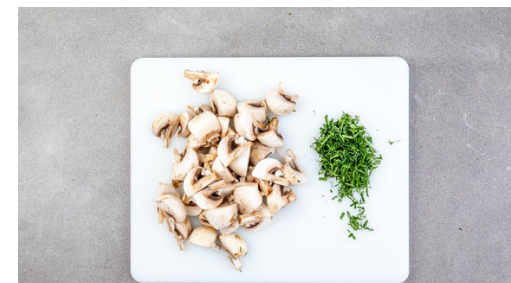
### 2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Senfs**, der **1/2 der Zwiebeln** und den **eingeweichten Semmelbröseln** verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu **2 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 1EL 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** bestreichen und mit den **Pattys** und der **Pilzsauce** belegen. Mit dem **Gurkensalat** servieren.