



## Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



ca. 25min



3-4 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmashzt zu werden, obliegt hier dem Burgerpatty – der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit Senf verfeinert und mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel, frische Gurke, Tomate und Süßkartoffel samt Dip tun ihr Übriges. Smashing!

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 3 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>
- 4 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Senf<sup>10</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

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

### Kochtipp

Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 54.8g, Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 42.9g



### 1. Pommes backen

Der Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen, längs halbieren, und in 0,5-1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



### 4. Pattys formen

Das **Hackfleisch** gut mit je 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten, in **4 gleich große Portionen** teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugeln zu dünnen **Pattys** formen, die etwas größer als die **Burgerbrötchen** sein sollten.



### 2. Gurke einlegen

Die **Gurke** quer halbieren, dann mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 4EL (hellem) Essig, 1-2TL Zucker und 2 Prisen Salz vermengen und beiseitestellen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Mayonnaise** mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** sowie 1-2EL Wasser oder Pflanzenöl verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4-5Min. aufbacken.



### 5. Pattys braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Pattys** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, sie sollten max. 1cm dünn sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2-3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit dem **Senf** bestreichen, die **Pattys** wenden und 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist.



### 6. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit die **Pattys** mit dem **Käse** bestreuen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen. Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Mayonnaise** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die Burger mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Mayo-Dip** anrichten und servieren.