



Burger mit gemischtem Hack und Ei

dazu Aioli und Coleslaw mit Apfel



30-40min



3-4 Personen

Oh Mann, sieht der gut aus, der Burger! Nein, er ist nicht weihnachtlich, aber das können wir ihm nachsehen, die Feiertage kommen ja noch früh genug. Heute essen wir mal ganz saisonneutral, einfach, weil wir es können – und wollen! Was du auf den Teller zauberst, ist ein wahres Gedicht: ein saftiges Patty auf würziger Aioli, gekrönt von einem herzhaften Spiegelei, dazu zitroniger Krautsalat. Wer sollte dazu schon Nein sagen?

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung geschnittener Weißkohl
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 4 vegane Burgerbrötchen ¹
- 4 Bio-Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 831kcal, Fett 53.6g, Kohlenhydrate 51.3g, Eiweiß 36.4g



Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Das **Hackfleisch** gut mit je 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten, zu **4 gleich großen Kugeln** formen und diese zu **Pattys** flach drücken, die etwas größer als die **Burgerbrötchen** sein sollten. Die **Burgerbrötchen** halbieren und mit der Schnittseite nach oben im Ofen 3-4min. knusprig aufbacken. Vor dem Belegen etwas abkühlen lassen.



Die **Mayonnaise** mit dem **Knoblauch**, **1TL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale**, 1TL Zucker und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit dem geschnittenen **Weißkohl**, den **Äpfeln** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr **Zitronensaft** und Salz abschmecken.



2EL Pflanzenöl, **2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale**, 1TL Zucker und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit dem geschnittenen **Weißkohl**, den **Äpfeln** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr **Zitronensaft** und Salz abschmecken.



Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit **2EL Pflanzenöl** bei starker Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis das **Fleisch** schön gebräunt und durchgegart ist. Auf einem Teller abgedeckt warm halten.



Die **Eier** aufbrechen und in derselben Pfanne im Bratfett bei mittlerer Hitze in 3-4Min. zu **Spiegeleieren** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Burgerbrötchen** nach Belieben mit der **Aioli** bestreichen, mit den **Pattys**, den **Tomaten** und den **Spiegeleieren** belegen und mit dem **Salat** servieren.