

MARLEY SPOON



RS Hackfleisch-Käse-Frikadelle im Brot

mit Röstkartoffeln und Krautsalat



ca. 40min



2 Portionen

Frikadelle für die einen, Bulette für die anderen, Leckerschmecker für alle! Für nichtige Details haben wir heute keine Zeit, denn die Verkostung unseres Burgers steht im Mittelpunkt: knuspriges Brötchen, dazwischen pikante Chili- und Paprikasauce, cremiger Krautsalat und dann der besagte Hackfleischbratling, gekrönt von einem Berg schmelzenden Käses. Herz, was willst du mehr! Fritten? Geht klar!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Pck. Chiliflocken
- 200g geschnittener Weißkohl
- 250g Schweinehackfleisch
- 100g junger Gouda, gerieben ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 3EL Mayonnaise ¹
- 2TL Senf ⁴
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1078kcal, Fett 58.1g, Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 49.5g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Die **Kartoffeln** mit 1EL Pflanzenöl und ½TL Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20–25Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** in den letzten 2–3Min. mitbacken.



4. Krautsalat zubereiten

Den **Weißkohl** mit ½TL Salz vermengen und mit den Händen gut durchkneten. 3EL Mayonnaise mit 1TL Senf, 1TL Honig, 1TL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Weißkohl** und die **Paprikastreifen** mit dem **Dressing** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. ¼ der **Zwiebelwürfel** mit 1TL hellem Essig vermengen und beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ¼ der **Paprika** fein würfeln. Die **restliche Paprika** in dünne Streifen schneiden, die Streifen anschließend quer halbieren.



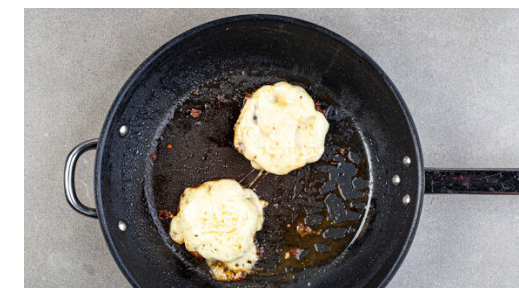
5. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit ½TL Salz, den **restlichen Zwiebeln** und ½TL Pfeffer vermengen. Mit feuchten Händen **2 Pattys** formen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Die **Pattys** in das heiße Öl geben, dann mit einem Pfannenwender auf eine Dicke von ca. 0,5cm flach drücken. Auf jeder Seite 1–2Min. braten, bis die **Pattys** gar sind.



3. Sauce anrühren

Die **Sojasauce** mit ½TL **Chiliflocken**, 4EL Ketchup und 1TL Senf verrühren, dann mit den **Paprikawürfeln** und den eingelegten **Zwiebelwürfeln** vermengen. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger **Chiliflocken**.



6. Käse schmelzen

Den **Käse** über die **Pattys** streuen und die **Pattys** abgedeckt bei mittlerer Hitze noch 1–2Min. garen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Sauce** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, einigen **Kartoffeln** und etwas **Krautsalat** füllen. **Übrige Röstkartoffeln, Krautsalat** und **Sauce** dazu reichen.