



Saftiger Sauerkraut-Burger

mit Rucola-Tomaten-Salat



ca. 25min



3 Portionen

Sauerkraut im Burger? Was deutsch klingt, ist tatsächlich amerikanisch inspiriert: Auf der anderen Seite des großen Teichs ist das Reuben-Sandwich ein echter Klassiker. Das übliche Corned Beef haben wir durch Hackpattys von Rind und Schwein ersetzt, die wir auf weiche Burgerbrötchen betten. Deftiges Sauerkraut und geschmolzener Käse vervollkommen den köstlichen Schmaus, der mit einem frischen Salat serviert wird. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- 250g Weinsauerkraut
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 4 Burgerbrötchen²
- 150g geriebener Cheddar³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 1½EL Tomatenketchup
- 1½EL Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 42.5g, Eiweiß 44.6g



1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 3EL Mayonnaise, 1½EL Ketchup, 1½EL Senf und 1½EL Essig zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **3 gleich großen Kugeln** formen, diese zu flachen **Pattys** formen. Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten. Inzwischen die **Brötchen** auf dem Ofenrost in ca. 8Min. knusprig aufbacken.



2. Sauerkraut erwärmen

In einem mittelgroßen Topf das **Sauerkraut** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nach Geschmack mit Salz würzen.



5. Käse schmelzen

100g Käse gleichmäßig auf den **Pattys** verteilen, dann die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren, 2EL Wasser in die Pfanne geben und die **Pattys** abgedeckt ca. 1Min. weitergaren, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Rucola** vermengen. Aus 3EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Beides bis zum Servieren beiseitestellen.



6. Belegen und servieren

3 Brötchen halbieren, mit dem **Dip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys** und dem **Sauerkraut** belegen. Den **Rucolasalat** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Burger** servieren.