



Asia-Hackfleischburger

serviert mit Rotkohl-Ingwer-Salat



30-40min



3 Portionen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Hackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriandercreme bestrichen werden. Dazu gibt es einen knackig-frischen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Stücke Rotkohl
- 100ml Teriyakisauce ^{2,3}
- 10g Koriander
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 4 Burgerbrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ¹
- 1½EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wer keine rohen Zwiebeln mag, kann die Zwiebelstreifen ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.

Allergene

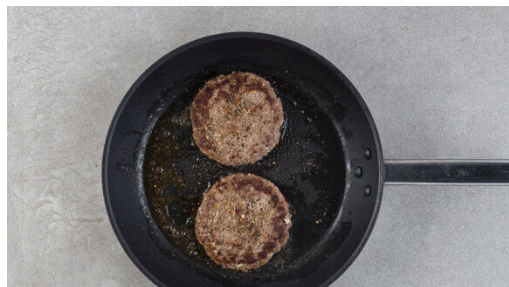
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Sojabohnen** (3).

Nährwertangaben pro Portion



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



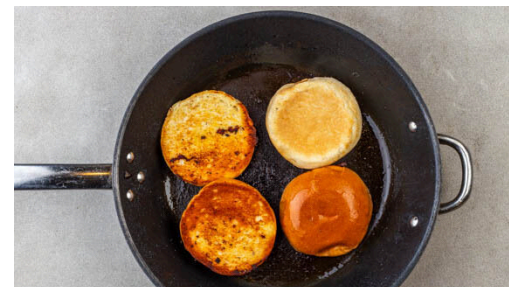
4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten.



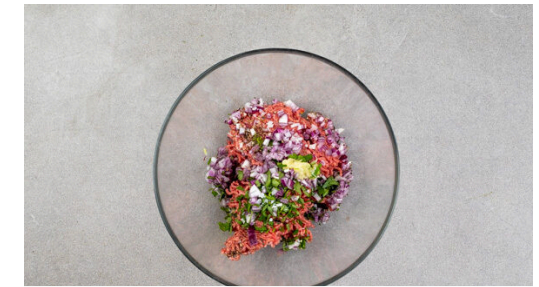
2. Salat zubereiten

300g Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisauce**, **1½EL Pflanzenöl** und **¾TL Ingwer** zugeben, mit 1 kräftigen Prise Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 2TL Essig abschmecken.



5. Brötchen anrösten

3 Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einer zweiten großen Pfanne mit 1½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten.



3. Pattys vorbereiten

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **½ des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **restlichen Ingwer**, dem **Knoblauch** und der **restlichen Limettenschale** verkneten und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Aus der **Fleischmasse** insgesamt **3 gleich große Burgerpattys** formen.



6. Saucen anrühren

Den **übrigen Koriander** mit 3EL Mayonnaise vermengen. Die **½ der restlichen Teriyakisauce** mit 1½EL Ketchup verrühren. Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Koriandercreme**, die **oberen Hälften** mit dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen. Mit dem **Fleisch**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen und mit dem **Rotkohlsalat** servieren.