



Asia-Hackfleischburger

serviert mit Rotkohl-Ingwer-Salat



30-40min



6 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Gurken
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 3 Stücke Rotkohl
- 150ml Teriyakisaucе 2,3
- 10g Koriander
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 6 Burgerbrötchen 2

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise 1
- 3EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- 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).

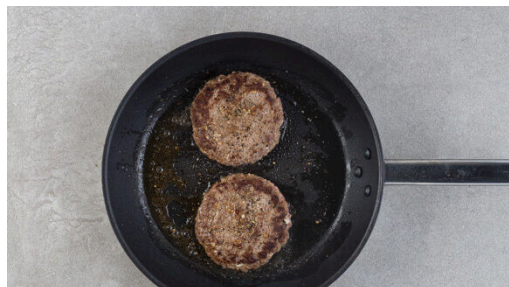
Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 40.9g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 36.8g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in feine Streifen schneiden, die **übrigen Hälften** fein würfeln. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



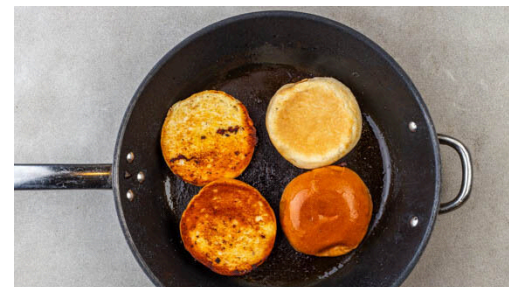
4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten.



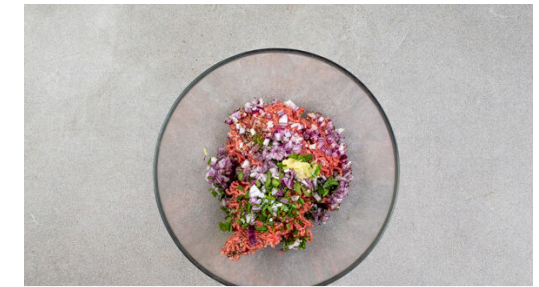
2. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisaucе**, 3EL Pflanzenöl und **1½TL Ingwer** zugeben, mit ½TL Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 1½EL Essig abschmecken.



5. Brötchen anrösten

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl ggf. portionsweise 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 ½TL Salz und Pfeffer würzen. Aus der **Fleischmasse** insgesamt **6 gleich große Burgerpattys** formen.



6. Saucen anrühren

Den **übrigen Koriander** mit 6EL Mayonnaise vermengen. Die **restliche Teriyakisaucе** mit 3EL 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.