



Saftiger Burger mit Rucola und Birne

dazu gebackene Steckrübe



30-40min



3-4 Personen

Es gibt so Tage, da braucht man einfach einen richtig guten Burger. Keine Sorge, wir sind schon zur Stelle! Wenn du in diesen saftigen Patty aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit würzig-süßer Zwiebelmarmelade beißt, das weiche Burgerbrötchen aus Briocheteig kostest und die Aromen von nussigem Rucola, fruchtiger Birne und gebackener Steckrübe deinen Gaumen lieblosen, kannst du alles andere getrost vergessen.

- 2 Steckrüben
- 2 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Birnen
- 1 Packung Rucola
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 4-5EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 37.0g



1. Steckrüben backen

A top-down view of a glass bowl containing a salad. The salad consists of several slices of pear, which are white with yellowish-brown edges, and a generous amount of green leafy vegetables, possibly arugula or a similar salad green. The bowl is set against a light gray, textured background.

4. Salat zubereiten



2. Pattys formen

A top-down view of a black frying pan containing two golden-brown, textured meatballs. The pan is filled with a dark, bubbling liquid, likely oil or a sauce, which is sizzling around the meatballs. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right. The background is a light-colored, textured surface.

5. Pattys braten

3. Sauce anrühren

6. Burger fertigstellen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas **Rucola-Birnen-Salat** belegen. Mit **1-2EL Sauce** beträufeln und die **Pattys** darauflegen. Die **restliche Sauce** auf den **Pattys** verteilen und mit den oberen **Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit dem **restlichen Salat** und den **Steckrüben** servieren. Diese bei Bedarf noch etwas salzen.