



Burger mit Sauerkraut & Bio-Rinderhack

dazu Rucola-Tomaten-Salat



ca. 25min



4 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 saftige Bio-Rinderhackpattys 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

- 500g Weinsauerkraut
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen ²
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 863kcal, Fett 58.7g,
Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 40.2g



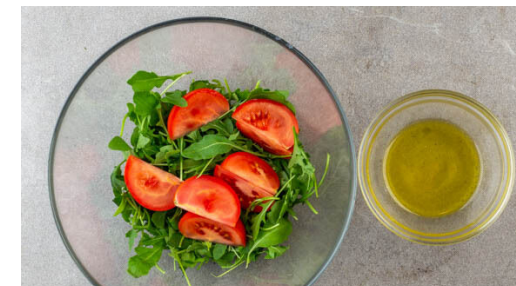
1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 4EL Mayonnaise, 2EL Ketchup, 2EL Senf und 2EL Essig zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sauerkraut erwärmen

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



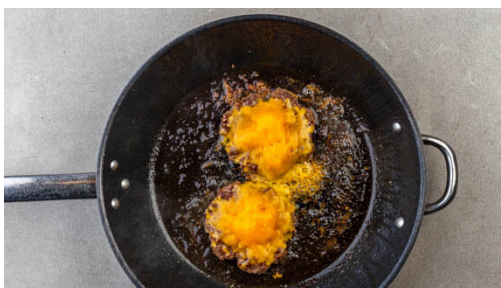
3. Salat vorbereiten

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.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit je ½TL Salz und Pfeffer verkneten und zu **4 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.



5. Käse schmelzen

Den **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.



6. Belegen und servieren

Die **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.