



## Burger mit Sauerkraut & Bio-Rinderhack

dazu Rucola-Tomaten-Salat



ca. 20min



2 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

- 250g Weinsauerkraut
- 1 Tomate
- 50g Rucola
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Burgerbrötchen<sup>2</sup>
- 75g geriebener Cheddar<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- 1EL Senf<sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

### Kochtipp

Wer mag, kann auch mehr Käse verwenden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 895kcal, Fett 62.5g, Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 40.2g



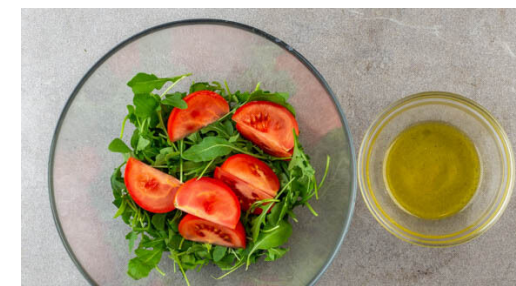
### 1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Mayonnaise, 1EL Ketchup, 1EL Senf und 1EL 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 **Tomate** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Rucola** vermengen. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Beides bis zum Servieren beiseitestellen.



### 4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und zu **2 gleich großen Kugeln** formen, diese zu flachen **Pattys** formen. Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL 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.