MARLEY SPOON



Saftiger Sauerkraut-Burger

mit Rucola-Tomaten-Salat

ca. 25min 6 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 Hackpattys von Rind und Schwein ersetzt, die wir auf weiche Burgerbrötchen betten. Deftiges Sauerkraut und geschmolzener Käse vervollkommnen den köstlichen Schmaus, der mit einem frischen Salat serviert wird. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- 500g Weinsauerkraut
- 3 Tomaten
- 100g Rucola
- 50g Rucola
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 6 Burgerbrötchen [2]
- 225g geriebener Cheddar [3]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise [1]
- 3EL Tomatenketchup
- 3EL 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 813kcal, Fett 50.8g, Kohlenhydrate 41.4g, Eiweiß 45.3g



1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 6EL Mayonnaise, 3EL Ketchup, 3EL Senf und 3EL 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 4EL Olivenöl, 3EL 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 ¾TL Salz und Pfeffer verkneten und zu **6 gleich großen Kugeln** formen, diese zu flachen **Pattys** formen. Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.