MARLEY SPOON



Schneller Asia-Burger mit Bio-Rinderhack

und Rotkohlsalat mit Ingwer

ca. 20min 4 Portionen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Bio-Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriander-Mayo und Teriyaki-Tomatenketchup bestrichen werden. Dazu gibt es einen knackigen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Gurken
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Rotkohl
- 100ml Teriyakisauce [2,3]
- 20g Koriander
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp
Beim Verarbeiten des Rotkohls am besten Küchenhandschuhe tragen, da der Kohl stark färbt.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Sojabohnen** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 789kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 63.3g, Eiweiß 32.2g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **1 Zwiebel** in feine Streifen schneiden, die **andere Zwiebel** fein würfeln. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelstreifen** ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.



2. Limetten vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben.



3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in möglichst feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In eine Schüssel geben und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisauce**, 2EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz würzen und alles gut mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 2EL Essig abschmecken.



4. Pattys vorbereiten

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **½ des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, der **restlichen Limettenschale** und je ½TL Salz und Pfeffer verkneten, dann zu **4 gleich großen Burgerpattys** formen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2–3Min. knusprig anbraten. Anschließend auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen. Die **Brötchen** aufschneiden und auf den Schnittflächen im Bratfett bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anrösten.



6. Saucen anrühren

Nebenher die **restliche Teriyakisauce** mit 4EL Ketchup verrühren. Den **restlichen Koriander** mit 4EL Mayonnaise verrühren. Die **Brötchen** mit der **Koriander-Mayo** und dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen. Die **Burger** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**