MARLEY SPOON



Schneller Asia-Burger mit Bio-Rinderhack

und Rotkohlsalat mit Ingwer

ca. 20min 2 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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Rotkohl
- 50ml Teriyakisauce [2,3]
- 10g Koriander
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße 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 841kcal, Fett 45.8g, Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 33.8g



1. Gemüse schneiden

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



2. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** 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**, 1EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit je 1 Prise Zucker und Salz würzen und alles gut mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit 1EL 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 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten, dann zu **2 gleich großen Burgerpattys** formen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 2EL Ketchup verrühren. Den **restlichen Koriander** mit 2EL 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**