MARLEY SPOON



RS Koreanischer Burger mit gemischtem Hack

mit Kimchi und Karottenpommes

30-40min 2 Portionen

Wenn man es drauf anlegt, bekommt man die halbe Welt zwischen zwei Brötchenscheiben. Das haben wir uns für heute gar nicht vorgenommen, aber eine kleine kulinarische Reise darf es schon sein: Gemischtes Hack von Rind und Schwein trifft auf Ingwer, Mayo auf Kimchi und frischen Koriander. Die Gurken und die gerösteten Karotten müssen wir eigentlich gar nicht mehr erwähnen, wir sind bereits angekommen: Endstation Burgerhimmel!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Stück Ingwer
- 25ml Tamari-Sojasauce [3]
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Gurke
- 1 Pck. Bio-Kimchi
- 10g Koriander
- 2 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 709kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 24.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°CC (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Die **½ des Ingwers** schälen, sehr fein würfeln oder reiben und mit der **Sojasauce** und ½TL Honig verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Ingwer** verwenden.



2. Karotten & Pattys backen

Die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und 10–15Min. im Ofen backen. Das **Hack** mit Salz und Pfeffer würzen, gut verkneten und zu **2 Pattys** formen. Die **Pattys** nach 10–15Min. auf das Blech dazulegen, mit je **1EL Ingwersauce** bestreichen und alles noch 10–14Min. backen, bis die **Pattys** und **Karotten** gar sind.



3. Gurke einlegen

1EL hellen Essig mit 1 kräftigen Prise Zucker und 1 Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und untermengen.



4. Dip zubereiten

Ca. **¼ des Kimchis** mit der 2EL Mayonnaise, der **½ des Korianders** und **1TL Kimchiflüssigkeit** in einem hohen Gefäß cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Brötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** auf einem zweiten Backblech 2–3Min. im Ofen erwärmen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Brötchen** auch zu den **Karotten** auf das Blech legen. Die **Brötchen** vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen.



6. Koriander schneiden

Den **restlichen Koriander** grob schneiden. Die **Gurken** abgießen. Die **Brötchen** nach Belieben mit **1–2EL Koriander-Mayo-Dip** bestreichen und mit den **Pattys**, **1–2EL Kimchi**, den **Gurken** und dem **Koriander** belegen. Die **Burger** mit den **Karottenpommes** anrichten und mit dem **restlichen Dip** 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**