MARLEY SPOON



RS Pikanter Burger koreanische Art

mit Kimchi und Karottenpommes

30-40min 4 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: Saftiges Rinderhack 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

- 3 Karotten
- 1 Stück Ingwer
- 50ml Tamari-Sojasauce [3]
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Gurken
- 1 Pck. Bio-Kimchi
- 10g Koriander
- 4 Burgerbrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 1TL 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 657kcal, Fett 41.2g, Kohlenhydrate 51.0g, Eiweiß 22.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen, sehr fein würfeln oder reiben und mit der **Sojasauce** und 1TL Honig verrühren.



2. Karotten & Pattys backen

Die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und 10–15Min. im Ofen backen. Das **Hack** mit Salz und Pfeffer würzen, gut verkneten und zu **4 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. Gurken einlegen

2EL hellen Essig mit ½TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden und untermengen.



4. Dip zubereiten

Ca. **¼ des Kimchis** mit 4EL Mayonnaise, der **½ des Korianders** und **2TL 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**