



Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



ca. 25min



3-4 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmashed zu werden, obliegt hier dem Burgerpatty – der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel, frische Gurke, Tomate und Süßkartoffel samt Dip tun ihr Übriges. Smashing!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen Fleisch- Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 4 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Packung geriebener Gouda 7

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise 3
- 2EL Senf¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

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

Kochtipp

Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 962kcal, Fett 53.8g, Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 41.5g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und in 0,5-1cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



2. Gurke einlegen

Die **Gurke** quer halbieren, dann mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 6EL hellem Essig, 1-2TL Zucker und 2 Prisen Salz vermengen und beiseitestellen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. 4EL Mayonnaise und 1-2EL Wasser oder Pflanzenöl mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4-5Min. aufbacken. Das **Hackfleisch** gut mit je 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten und zu **4 gleich großen Kugeln** formen.



4. Pattys braten

In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Kugeln** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, die entstehenden **Pattys** sollten max. 1cm dick sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2-3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit insgesamt 2EL Senf bestreichen. Die **Pattys** wenden und 2-3Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



5. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit den **Käse** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Gewürzdip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Dip** anrichten und servieren.