



Vietnamesischer Burger mit Süßkartoffeln

und Champignon-Karotten-Salat



ca. 40min



2 Personen

Wer kommt mit auf eine Abenteuerreise in die Geschmackswelt Südostasiens? In die Briochebrötchen stecken wir zwar saftige Rindfleischpattys, aber dann verlassen wir uns bekannte Pfade und erweitern unser Burger-Bewusstsein mit Pilzen und Karotten, die in würziger Fischsauce und frisch-säuerlichem Limettensaft baden durften. Begleitet von einem pikanten Dip und goldbraunen Süßkartoffeln wird die Reise doppelt schön! Let's go!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 20ml Fischsauce 4
- 250g Champignons
- 1 Karotte
- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen 5

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei 3
- 2EL Mayonnaise 3
- 4TL Butter 7
- 1TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Erdnüsse (5), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1115kcal, Fett 67.0g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 44.0g



1. Dressing anrühren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 4TL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. **2EL Limettensaft, 1EL Fischsauce**, 2-3TL Pflanzenöl, 1EL (hellen) Essig, 1TL Honig und 1/2TL Salz zu einem **Dressing** verrühren.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Fischsauce**, 1 Ei und 1 Prise Salz verkneten und zu **2 Pattys** formen, die etwas größer sind als die **Brötchen**. Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis das **Hackfleisch** gar ist, dann die **Pattys** aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nicht auswischen.



2. Süßkartoffel backen

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Pilze** und die **Karotten** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 1EL Pflanzenöl sowie 1/2TL Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 20-25Min. im Ofen goldbraun backen.



5. Brötchen erwärmen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittseiten nach unten in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. erwärmen.



3. Butter & Mayo verfeinern

Die weiche Butter mit **2TL Limettenschale** vermengen und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL Mayonnaise verrühren.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** mit der **Sriracha-Mayonnaise** bestreichen und nach Belieben mit dem **Champignon-Karotten-Salat** und den **Pattys** belegen. Den **restlichen Salat** mit den **Erdnüssen** bestreuen und als Beilage reichen. Die vorbereitete Butter auf den **Süßkartoffeln** schmelzen lassen und mit den **Burgern** servieren.