



## Vietnamesischer Burger mit Süßkartoffeln

und Champignon-Karotten-Salat



ca. 40min



2 Personen

Wer kommt mit auf eine Abenteuerreise in die Geschmackswelt Südasiens? 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!



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

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 4TL Butter <sup>7</sup>
- 1TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

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

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

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

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Two round, golden-brown fried patties are cooking in the pan, surrounded by a pool of dark oil. The pan has a black handle extending to the right.

#### 4. Pattys braten

## 2. Süßkartoffel backen

A top-down view of a black frying pan containing four golden-brown burger patties. The patties are arranged in a square pattern, with two on the left and two on the right. The pan has a black handle extending to the right. The background is a light gray surface.

## 5. Brötchen erwärmen

### 3. Butter & Mayo verfeinern

A large burger with a beef patty, cheese, and sauce, served with a side of fries and onion rings on a black plate.

## 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.