



## Vietnamesischer Burger mit Süßkartoffeln

und Champignon-Karotten-Salat



ca. 40min



3-4 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!



## Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Limetten
- 40ml Fischeisauce <sup>4</sup>
- 500g Champignons
- 2 Karotten
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 4 Bräute-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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 1062kcal, Fett 61.0g,  
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 42.5g



## 1. Dressing anrühren

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



#### 4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Fischsauce**, 1 Ei und 1 kräftigen Prise Salz verkneten und zu **4 Pattys** formen, die etwas größer sind als die **Brötchen**. Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 auswaschen.



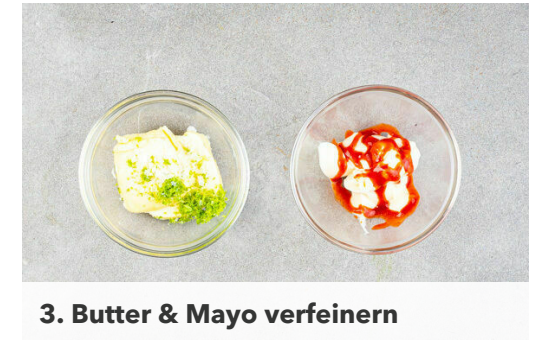
## 2. Süßkartoffeln backen

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Pilze** und die **Karotten** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Pflanzenöl sowie 1TL 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 **4TL Limettenschale** vermengen und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Sriracha-Sauce** mit 4EL 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.