



Burger mit gemischtem Hack & Rote Bete

mit Ananascreme und Kartoffelwedges



30-40min



3-4 Personen

Australien, das Land Down Under, ist die Heimat von Bären mit Beuteln, Hüten mit Korken - und Burgern mit Roter Bete und Ananas! Wie, das schmeckt? Und ob! Wenn du heute in deinen saftigen Burger mit würzigem Patty, gekochten Rote-Bete-Scheiben und knusprigen Zwiebelringen beißt, wirst du auch zum Fan des australischen BBQ-Klassikers! Serviert mit der fruchtigsten Ananascreme, die du dir wünschen kannst. Mate, what a beauty!

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 2 Netze Drillinge
- 2 Päckchen Grillgewürz
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 2 Päckchen Fleischgewürz
- 2 Tomaten
- 1 Dose Ananas
- 4 Vollkornburgerbrötchen mit Sesam^{1,6,7,11}
- 50g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise³
- 2EL Senf¹⁰
- 4EL Weizenmehl¹
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler und Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 53.8g, Kohlenhydrate 81.7g, Eiweiß 29.9g



1. Kartoffelwedges backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen und bei starker Hitze abgedeckt ca. 15Min. garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Grillgewürzes**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



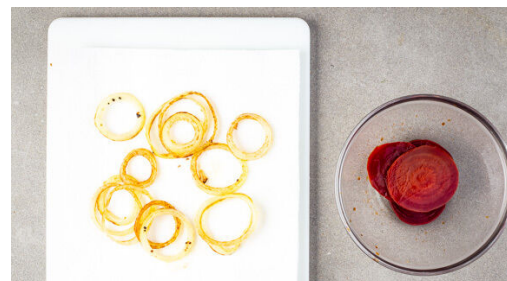
4. Creme zubereiten

Die **Ananasstücke** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren und mit 6EL Mayonnaise verrühren.



2. Pattys formen

Die **Zwiebeln** schälen, dann **eine Zwiebel** halbieren und fein würfeln und die **andere Zwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Hackfleisch**, der **Zwiebelmarmelade**, dem **Fleischgewürz**, 2EL Senf, 1TL Salz und 1/2TL Pfeffer verkneten. Die **Fleischmasse** in 4 gleich große **Pattys** mit ca. 10cm Durchmesser formen.



5. Zwiebelringe braten

Die **Zwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig braten und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Zwiebeln vorbereiten

4EL Mehl und das **restliche Grillgewürz** in einem tiefen Teller vermischen. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen, in dem **Gewürz-Mehl-Mix** wenden und beiseitestellen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken, dann nach Geschmack mit der **Creme** bestreichen, mit dem **Patty**, der **Roten Bete**, dem **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Kartoffelwedges** servieren.