

Asia-Rindfleischburger

mit Ofenkartoffeln und Rotkohlsalat



30-40min



2 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpatty's, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriandercreme bestrichen werden. Dazu gibt es einen knusprige Ofenkartoffeln und einen knackig-frischen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 200g geschnittener Rotkohl
- 50ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 10g Koriander
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

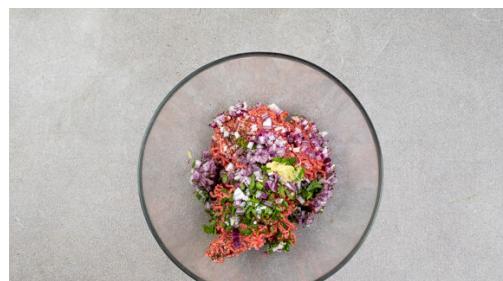
Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 49.4g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 38.8g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



4. Pattys vorbereiten

Den **Koriander** **samt Stängeln** fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **restlichen Ingwer**, dem **Knoblauch** und der **restlichen Limettenschale** verkneten und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. **2 gleich große Burgerpattys** formen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten. Die **Brötchen** 2-3Min. auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen aufbacken. **Tipp:** Wer mag, kann die **Brötchen** auch zu den **Kartoffeln** aufs Blech legen.



3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** mit dem **Limettensaft** und der **1/2 der Limettenschale** vermengen. Die **1/2 der Teriyakisauce**, 1EL Pflanzenöl und **1TL Ingwer** zugeben, mit 1-2 Prisen Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit Essig abschmecken.



6. Saucen anrühren

Den **übrigen Koriander** mit 2EL Mayonnaise vermengen. Die **restliche Teriyakisauce** mit 1EL Ketchup verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und die **unteren Hälften** mit der **Koriandercreme**, die **oberen Hälften** mit dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen. Mit dem **Fleisch**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen und mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** servieren.