



Rustikaler Rinder-Burger

mit Rotkraut und Apfelchutney



30-40min



2 Personen

It's Burger time! Dieses Mal lassen wir euch mit einer besonders kreativen Variante des amerikanischen Nationalgerichts in den Burger-Himmel aufsteigen! Saftiges Rinderfaschieretes trifft auf Babyspinat, rustikales Rotkraut und ein fruchtiges Apfelchutney, das wunderbar mit dem herben Rotkraut harmoniert! So fühlen wir uns direkt nach St. Louis, USA versetzt, wo der Hamburger angeblich erfunden ...

Was du von uns bekommst

- Faschiertes, Rind
- Zwiebel, gelb
- Fladenbrot klein ^{1,11}
- Rotkraut (Rotkohl)
- Babyspinat
- Apfel, Gala
- Mayonnaise ^{3,10}
- Kartoffelnetz

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 865.0kcal, Fett 30.3g, Eiweiß 39.7g, Kohlenhydrate 99.7g



1. Apfelchutney kochen

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Zwiebel** schälen, halbieren und klein würfeln. Den **Apfel** schälen, das Kerngehäuse abschneiden und in möglichst kleine Würfel schneiden. Beides im kleinen Topf auf mittlerer Stufe mit 1TL Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1EL Essig und 50ml Wasser zugedeckt 18-20Min. cremig einkochen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** waschen oder schälen, dann quer in 5mm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit 1/2TL Salz sowie 1EL Öl und Pfeffer einreiben. Die **Kartoffelscheiben** im Rohr ca. 20-25Min. goldgelb backen, zwischendurch einmal wenden.



3. Rotkraut vorbereiten

Krautstrunk rauschneiden, dann das **Kraut** auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Die **Brote** ca. 3-4Min. im Backrohr aufbacken, dann rausnehmen und durchschneiden.



4. Rotkraut zubereiten

Eine große Pfanne mit 50ml Wasser auf höchste Stufe erhitzen, das **Kraut** darin mit 3-4EL Essig, 1/2TL Salz und 1/2TL Zucker vermengen und zugedeckt ca. 4-5Min. schmoren. Dann aus der Pfanne nehmen, ein wenig abkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Essig nachwürzen. Anschließend mit der **Mayonnaise** verrühren.



5. Laibchen braten

Währenddessen das **Faschierte** in einer Schüssel mit 1Prise Salz und Pfeffer würzen, anschließend zwei gleich große, flache **Laibchen** formen, die vom Durchmesser in etwa so groß sind wie die **Brote**. Die Pfanne auswischen und erneut auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Laibchen** darin mit 1EL Öl ca. 3Min. pro Seite anbraten.



6. Burger belegen

Innenseiten den **Brote** mit dem **Chutney** bestreichen, dann je eine **Brothälfte** mit dem **Laibchen**, dann mit **Rotkraut** und schließlich mit etwas **Babyspinat** belegen. Mit der zweiten **Brothälfte** abdecken und die **Burger** mit den **Kartoffeln** servieren. Der übrige **Spinat** kann mit 2EL Essig, 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Salat** gemischt werden.