

# MARLEY SPOON



## Asia-Rindfleischburger mit Koriander-Mayo und Rotkohlsalat



30-40Min.



2 Personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriander-Mayo und Teriyaki-Tomatenketchup bestrichen werden. Dazu gibt es einen knackigen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Tomatenketchup <sup>9</sup>
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 20g frischer Koriander
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Rotkohl
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,6,11</sup>
- 1 Minigurke
- 1 Packung Rinderhackfleisch

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Essig
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

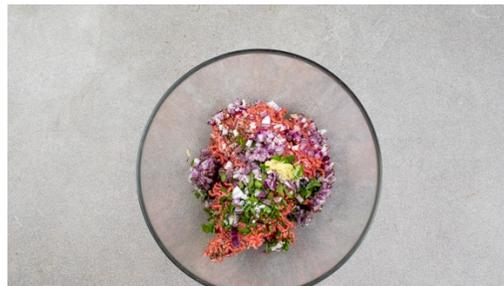
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 877.0kcal, Fett 54.9g, Eiweiß 36.2g, Kohlenhydrate 59.5g



### 1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Scheiben schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelscheiben** ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.



### 4. Fleisch vorbereiten

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des gehackten Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch** und dem **restlichen Limettenabrieb** verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse **2 Burgerpattys** formen.



### 2. Knoblauch reiben

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls fein reiben. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 5. Saucen anrühren

Die **restliche Teriyakisauce** mit dem **Ketchup** verrühren. Die **Mayonnaise** mit dem **restlichen Koriander** verrühren. Die **Brötchen** auf einem Backblech im Ofen ca. 2-3Min. aufbacken.



### 3. Salat zubereiten

Den Strunk des **Rotkohls** entfernen, dann den **Kohl** in möglichst feine Streifen schneiden. Die **Rotkohlstreifen**, den **Limettensaft** und die **1/2 des Limettenabriebs** vermengen. Die **1/2 der Teriyakisauce**, 1-2EL Pflanzenöl und **Ingwer nach Geschmack** zugeben, mit Zucker und 1-2Prisen Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit Essig abschmecken.



### 6. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Öl bei starker Hitze ca. 3-4Min. scharf anbraten, ggf. in einer Auflaufform ca. 3-5Min. in den Ofen geben, bis sie in der Mitte gar bzw. noch leicht rosa sind. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Mayo** und dem **Ketchup** bestreichen und mit **Fleisch**, **Gurke** und **Zwiebelscheiben** belegt servieren. Den **Krautsalat** dazu reichen.