

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 ^{1,6}
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 20g frischer Koriander
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Rotkohl
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,11}
- 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.

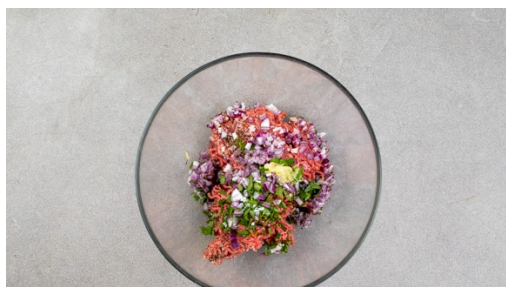
Nährwertangaben pro Portion

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.



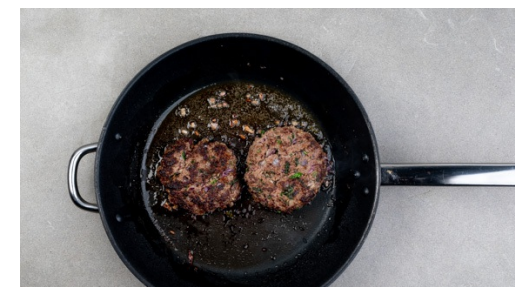
5. Saucen anrühren

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.