

Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 994 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleisch



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Frühlingszwiebel



Ofenkartoffel



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Zucker*, Balsamicoessig*, Essig*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	2	3	4
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel DE	1	2	2
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Karotte DE FR IT ES IL	2	3	4
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	634 kJ/151 kcal	4161 kJ/994 kcal
Fett	8,14 g	53,43 g
– davon ges. Fettsäuren	1,96 g	12,89 g
Kohlenhydrate	14,12 g	92,73 g
– davon Zucker	4,22 g	27,71 g
Eiweiß	3,83 g	25,17 g
Salz	0,263 g	1,724 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **IT:** Italien
ES: Spanien **IL:** Israel **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten
BE: Belgien



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffel** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Kartoffelscheiben 25 – 30 Min. im Ofen backen, bis sie außen knusprig sind.

Brioche Buns in den letzten 5 Min. der Backzeit hinzufügen.



Soße verfeinern

Tomatenmark, **Worcester Sauce**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** zu der **Soße** geben und 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Soße vorbereiten

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Rinderhackfleisch hinzufügen und weitere 4 – 5 Min. mitbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Sloppy Joe vollenden

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy Joe Soße** darauf verteilen und mit **Karottenslaw** toppen.



Slaw vorbereiten

Karotten schälen und grob in eine große Schüssel reiben.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, in die große Schüssel geben und mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** verrühren. Mit **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Sloppy Joe Burger, **Kartoffelchips** und restlichen **Karottenslaw** auf Tellern anrichten und mit restlicher **Mayonnaise** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

