

Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family Thermomix hilft • 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

thermomix

30 [30 | 35] Min.

35 [35 | 35] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 1 großer Topf

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)** Senf **15)** 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 dünne 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.

Währenddessen fortfahren.



Soße fertigstellen

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Rinderhackfleisch** hinzufügen und darin 4 – 5 Min. krümelig anbraten. Hitze reduzieren, **Soße** aus dem Mixtopf zugeben, vermischen und weitere 6 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Karottenslaw

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Karotte schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.

Karottenstücke, ein Drittel **Mayonnaise**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **Karottenslaw** in eine Schüssel umfüllen und **Frühlingszwiebelringe** unterheben. Mixtopf spülen und trocknen.



Sloppy Joe bauen

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



Für die Soße

Zwiebel halbieren und abziehen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Tomatenmark**, **Worcester Sauce**, 50 g [75 g | 100 g] **Wasser***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** zugeben und **4 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

Sloppy Joe's auf Teller verteilen, **Kartoffelchips** und restlichen **Karottenslaw** daneben 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>

