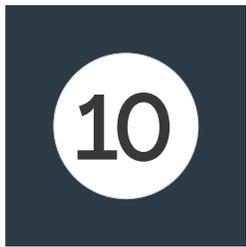


Oklahoma Style Onion Burger mit Rindfleisch-Patty dazu knuspriger Maiskolben und BBQ-Sour Cream

Viel Gemüse 35 – 45 Minuten • 1483 kcal • Tag 2 kochen



Brioche Bun, natur



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



geriebener Hartkäse



Mayonnaise



süßer Senf



Rinderhackfleisch



Ofenkartoffel



Maiskolben (vorgekocht)



BBQ-Soße



saure Sahne



Salatherz (Romana)



Panko-Mehl



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

Los geht's

Wasche Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Butter*, Öl*

Kochutensilien

Aluminiumfolie, 1 große Pfanne mit Deckel, 2 kleine Schüsseln und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	2	3	4
Zwiebel DE	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
süßer Senf 9)	15 ml	30 ml	30 ml
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Ofenkartoffel DE FR BE	3	5	6
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	800 g	800 g
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
Panko-Mehl 13) 15)	25 g	50 g	50 g

**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. 1000 g)
Brennwert	648 kJ/155 kcal	6204 kJ/1483 kcal
Fett	7,98 g	76,40 g
– davon ges. Fettsäuren	2,76 g	26,44 g
Kohlenhydrate	14,58 g	139,54 g
– davon Zucker	3,95 g	37,80 g
Eiweiß	4,43 g	42,35 g
Salz	0,310 g	2,965 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 **10)** Sellerie **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



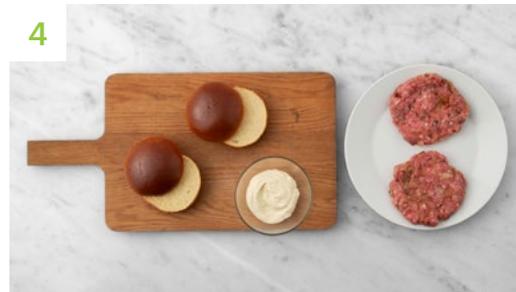
Zum Beginn

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

Kartoffeln in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie außen knusprig sind.

Maiskolben mit **Butter*** bestreichen, **salzen***, in Alufolie einwickeln und ebenfalls auf das Backblech geben.



Für die Patties

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **süßer Senf** zu einem **Dip** verrühren.

Brioche Buns waagrecht aufschneiden.

In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Hackfleisch**, karamellierte **Zwiebeln**, **Panko-Mehl**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen.

Hackfleischmasse zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.



Für die Zwiebeln

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne über mittlerer Hitze 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** dazugeben, **salzen*** und 10 – 12 Min. anschwitzen, bis sie dunkelbraun sind.

Tipp: Sollte die Zwiebel anfangen an der Pfanne zu kleben, kannst Du etwas Wasser* hinzufügen.



Burger braten

In der Pfanne aus Schritt 2 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 2 – 3 Min. toasten, bis sie goldbraun sind.

Dieselbe Pfanne erneut erhitzen und **Patties** darin 3 – 4 Min. braten, dabei etwas flachdrücken. **Patties** wenden, mit **Käse** toppen und abgedeckt 2 – 3 Min. anschwitzen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Tipp: Du kannst 1 – 2 Spritzer Wasser hinzugeben, so schmilzt der Käse durch den Wasserdampf.



Für den Salat

Währenddessen **Romanasalat** in feine Streifen schneiden.

In einer kleinen Schüssel **BBQ-Soße** und **saure Sahne** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salat und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip** in einer großen Schüssel vermengen und beiseite stellen.



Anrichten

Brioche Buns mit etwas **Senf-Dip** bestreichen, **BBQ-Slaw** darüber verteilen, das **Patty** darauf legen und schließen. **Röstkartoffeln** und **Maiskolben** neben den **Burger** anrichten. **Maiskolben** nach Belieben mit **Pfeffer*** würzen. Mit **BBQ-Sour Cream** 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>

