

Melted Cheese Bacon Burger mit Hackfleisch

dazu loaded Fries und Karotten-Slaw

35 – 45 Minuten • 1594 kcal • Tag 2 kochen



Brioche Bun, natur



gemischtes Hackfleisch



Kochsahne



junger Gouda, gerieben



Hühnerbrühe



Gewürzmischung „Hello Patatas“



rote Zwiebel



vorw. festk. Kartoffeln



Aioli



Bacon (Scheiben)



Karotte



Salatherz (Romana)



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Zucker*, Öl*, Weißweinessig*, Butter*, Salz*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 kleinen Topf und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	160 g	240 g	320 g
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	6 g	10 g	12 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	800 g	1200 g
Aioli 8) 9)	60 g	80 g	120 g
Bacon (Scheiben)	125 g	225 g	250 g
Karotte DE	1	1	2
Salatherz (Romana) DE	120 g	240 g	240 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. 880 g)
Brennwert	760 kJ/182 kcal	6668 kJ/1594 kcal
Fett	11,4 g	100,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,7 g	40,9 g
Kohlenhydrate	12,8 g	112,5 g
– davon Zucker	3,2 g	28,1 g
Eiweiß	5,6 g	49 g
Salz	0,79 g	6,97 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



Für die Kartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, Hälfte „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



Für die Käsesoße

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

Topfinhalt mit **Kochsahne** ablöschen.

Hühnerbrühe und restliches „Hello Patatas“ hinzugeben und **Gouda** unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Ggf. warmhalten.



Bacon backen

Baconscheiben auf einem mit Backpapier belegten Rost verteilen. **Baconscheiben** mit 1,5 EL [2 EL | 3 EL]

Zucker* bestreuen. **Bacon** in den letzten 15 Min. der Backzeit mit in den Ofen geben.



Burger braten

Hackfleisch mit **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

Brioche Buns waagrecht halbieren.

In einer großen Pfanne 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 **Burgerpatties** darin 3 – 4 Min. je Seite anbraten, dabei etwas flachdrücken.



Für den Slaw

Karotte grob raspeln.

Salatherz in feine Streifen schneiden.

Ein Viertel der **Zwiebel** in feine Streifen schneiden. Restliche **Zwiebel** fein würfeln.

In einer großen Schüssel ein Drittel der **Aioli**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** zu einem **Dressing** vermengen.

Karotte, **Zwiebelstreifen** und **Salatherz** hinzugeben und marinieren lassen.



Anrichten

Brioche Buns mit etwas **Aioli** bestreichen, **Karotten-Slaw** darauf verteilen und das **Patty** darauf legen. Mit etwas **Käsesoße** toppen und 2 **Baconscheiben** darauf geben.

Restlichen **Bacon** grob hacken.

Kartoffelwedges und **Burger** auf Teller verteilen, mit restlicher **Käsesoße** und **Bacon** toppen. Restlichen **Salat** und restliche **Aioli** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!