

# Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family Thermomix hilft • 1012 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleisch



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Ofenkartoffel



Frühlingszwiebel



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	160 g	240 g	320 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Tomatenmark	70 g	105 g	140 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	50 g	75 g	100 g
Karotte <b>DE</b>	2	3	4
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	1	2	2

\*\*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. 630 g)
Brennwert	671 kJ/160 kcal	4236 kJ/1012 kcal
Fett	8,8 g	55,4 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	14,4 g
Kohlenhydrate	14,7 g	92,7 g
– davon Zucker	4,4 g	27,7 g
Eiweiß	4,1 g	26 g
Salz	0,28 g	1,76 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 **BE:** Belgien

**NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



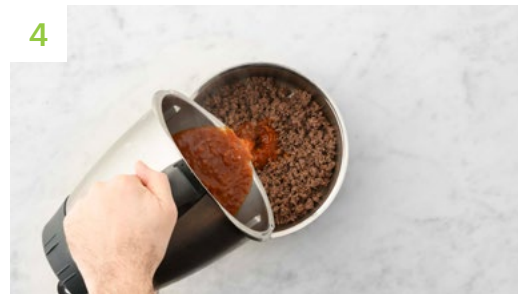
## Für die Kartoffeln

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 Stücke schneiden.

**Karottenstücke**, ein Drittel **Mayonnaise**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\***, **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/Reverse/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>

