

Oklahoma Onion Burger mit Bio Rindfleisch

dazu knuspriger Maiskolben und BBQ Sour Cream

35 – 45 Minuten • 1612 kcal • Tag 2 kochen



-  Bio Rinderhackfleischzubereitung
-  Brioche Bun, natur
-  Ofenkartoffel
-  Maiskolben (vorgekocht)
-  Salatherz (Romana)
-  Zwiebel
-  BBQ-Soße
-  Mayonnaise
-  saure Sahne
-  süßer Senf
-  Panko-Mehl
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  junger Gouda, gerieben



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Butter*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Aluminiumfolie, 1 Backblech mit Backpapier,
2 große Schüssel, 2 kleine Schüssel und
1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bio Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
Brioche Bun, natur 7 8 15)	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel DE FR BE	3	5	6
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	800 g	800 g
Salatherz (Romana)	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	2	3	4
BBQ-Soße 9 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Mayonnaise 8 9)	50 g	75 g	100 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	30 ml	30 ml
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
junger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 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. 1010 g)
Brennwert	666 kJ/159 kcal	6743 kJ/1612 kcal
Fett	8,6 g	87,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	33,3 g
Kohlenhydrate	13,7 g	138,9 g
– davon Zucker	3,8 g	38,6 g
Eiweiß	5,7 g	57,9 g
Salz	0,48 g	4,88 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 **15**) Weizen

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

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

NL: Niederlande **EG:** Ägypten



Zu Beginn

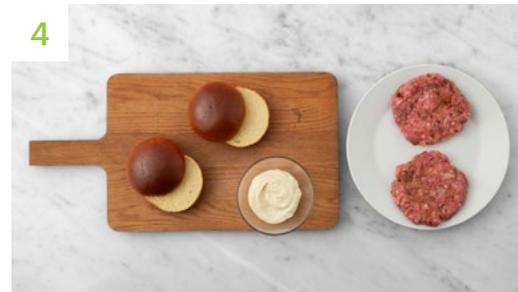
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in 0,5 cm Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel **Kartoffelscheiben** mit „Hello Patatas“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

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

Im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** knusprig sind.



Für die Patties

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

Brioche Buns waagrecht aufschneiden.

In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Hackfleisch**, braune **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.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



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. Herausnehmen.

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

Romanasalat in feine Streifen schneiden.

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

In einer großen Schüssel **Salat** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip** 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 dem **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>

