

# Sloppy Joe Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 963 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleischzubereitung



Brioche Bun, natur



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Frühlingszwiebel



Worcester Sauce



Tomatenmark



Mayonnaise



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

# Los geht's

Wasche Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseribe, 1 große Schüssel und 1 großer Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Karotte <b>DE   IL   NL   FR   IT   ES</b>	2	3	4
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>EG   MA   SN   DE</b>	1	2	2
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	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. 610 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	4028 kJ/963 kcal
Fett	8,6 g	52,9 g
– davon ges. Fettsäuren	0,9 g	5,5 g
Kohlenhydrate	14,3 g	87,8 g
– davon Zucker	4,2 g	25,8 g
Eiweiß	5,1 g	31,6 g
Salz	0,53 g	3,25 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 **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal



## Für die Kartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 0,5 cm 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 auf das Blech geben und aufbacken.



## Soße vorbereiten

**Zwiebel** halbieren und fein würfeln.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

**Rinderhackfleisch** hinzufügen und weitere 4 – 5 Min. mitbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Slaw vorbereiten

**Karotten** schälen und grob in eine große Schüssel reiben.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden und ebenfalls in die große Schüssel geben.

Mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Weißweinessig\*** verrühren. Mit **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Soße verfeinern

**Tomatenmark**, **Worcester Sauce**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig\*** zur **Soße** geben und 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

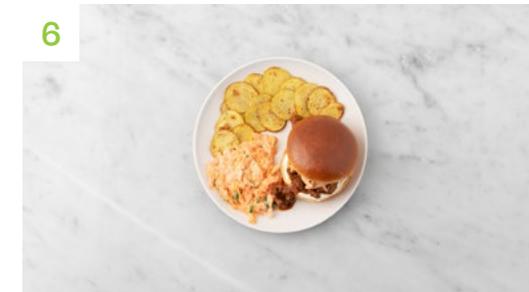


## Sloppy Joe bauen

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen,

**Sloppy Joe Soße** darauf verteilen und mit

**Karottenslaw** toppen.



## Anrichten

**Sloppy Joe Burger**, **Kartoffelchips** und restlichen **Karottenslaw** auf Tellern 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>

