

# Sloppy Joe Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family Thermomix hilft • 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\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

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

## 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)** Senf **15)** 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

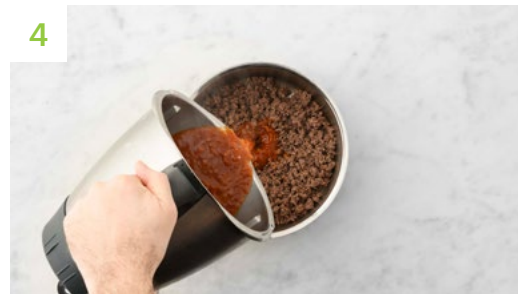
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **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.

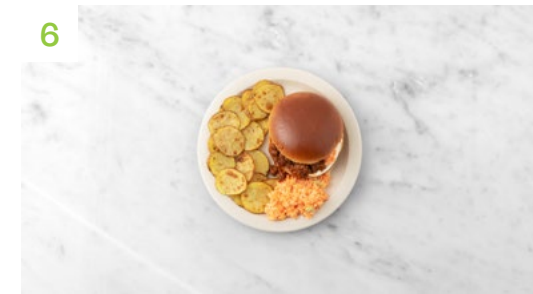


## Für die Soße

**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 Burger** 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>

