

Sloppy Joe Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 964 kcal • Tag 2 kochen

14



Rinderhackfleischzubereitung



Brioche Bun, natur



Ofenkartoffel



Karotte



Zwiebel



Frühlingszwiebel



Worcester Sauce



Tomatenmark



Mayonnaise

**DAS GING
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl
an schnellen Rezepten für
nächste Woche.



ZEIT SPAREN



- 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 7) 8) 15)	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Mayonnaise 8) 9)	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	657 kJ/157 kcal	4032 kJ/964 kcal
Fett	8,6 g	52,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	14,8 g
Kohlenhydrate	14,3 g	87,8 g
– davon Zucker	4,2 g	25,8 g
Eiweiß	5,2 g	32,2 g
Salz	0,55 g	3,38 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

ES: Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko



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 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.



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.



Sloppy Joe bauen

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy Joe Soße** darauf verteilen und mit **Karottenslaw** toppen.

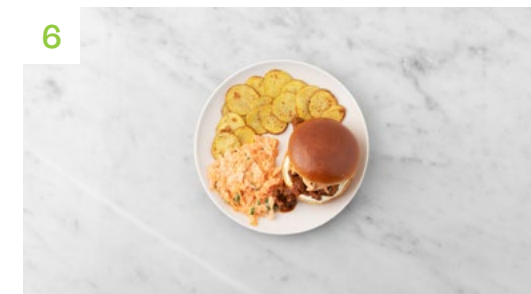


Slaw vorbereiten

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.



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>

