



Rindfleischburger mit Zwiebelade,

extra Patty mit Cheddar und Kartoffelwedges

EXTRA FLEISCH

Cheeseburger



Cheddar



rote Zwiebel



Rotweinessig



Rinderhackfleisch



Tomate



vorw. festk. Kartoffeln



Joghurt (3,5 % Fett)



Salatherz (Romana)



Burgerbrötchen



Gewürzmischung



Holzspieße



25 [30|35] Min.

35 [40|40] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, das besser ist als saftig-würzige Rindfleischburger: eine Extraportion saftig-würzige Rindfleischburger. Alle Fleischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten und genießen einen richtigen „Primeburger“. Perfekt dazu passen die leckere Zwiebelade, frische Tomatenscheiben und Kartoffelwedges! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 KARTOFFELSPALTEN ZUBEREITEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Mit **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, alles gut vermischen und flach auf dem Blech verteilen (etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen).

Im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis die **Kartoffeln** innen weich sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 ZWIEBELMARMELADE ZUBEREITEN

Rote Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und in den Mixtopf geben.

Olivenöl*, **Rotweinessig**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und

15 Min./95 °C/↻/Stufe 1 köcheln lassen.

In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.



3 PATTYS VORBEREITEN

Rinderhackfleisch, **Gewürzmischung** und **Salz*** in eine große Schüssel geben und alles vermengen.

Aus der Masse 4 [6|8] flache **Pattys** formen.



4 PATTYS BRATEN

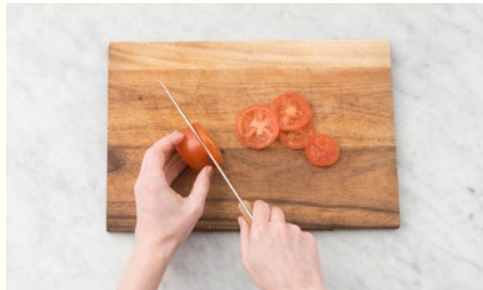
In einer großen Pfanne **Öl*** erhitzen, **Pattys** auf jeder Seite ca. 4 Min. braten.

Aus der Pfanne nehmen und sofort mit **Cheddar** belegen.

Währenddessen die

Burgerbrötchen aufbacken.

★ **TIPP:** Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den Wedges in den Backofen.



5 BURGERBRÖTCHEN BACKEN

Burgerbrötchen für ca. 5 Min. in den Backofen zum Aufbacken geben.

Währenddessen **Salatblätter** abzupfen.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebelmarmelade in eine kleine Schüssel umfüllen.



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebelmarmelade** bestreichen, mit **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen.

Mit ein wenig **Joghurt** abschließen, **Burger** zusammenklappen und mit je einem **Holzspieß** fixieren.

Burger zusammen mit den **Kartoffelwedges** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	1	2
Tomate NL PL	1	1	2
Rinderhackfleisch	600 g	900 g	1200 g
Gewürz "Marokkanischer Rindfleischburger"	16 g	24 g	32 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Burgerbrötchen 1) 8)	2	3	4
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	100 g	150 g	200 g
Cheddar (Scheiben) 5)	40 g	80 g	80 g
Holzspieße	2	3	4
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix* anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	622 kJ/149 kcal	5567 kJ/1331 kcal
Fett	9 g	77 g
– davon ges. Fettsäuren	0 g	4 g
Kohlenhydrate	10 g	87 g
– davon Zucker	1 g	13 g
Eiweiß	8 g	76 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

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

URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at