

Oklahoma Style Onion Burger mit Bio Rindfleisch

dazu knuspriger Maiskolben und BBQ-Sour Cream

35 – 45 Minuten • 1637 kcal • Tag 2 kochen



Brioche Bun, natur



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



süßer Senf



Bio
Rinderhackfleischzubereitung



Ofenkartoffel



Maiskolben (vorgekocht)



BBQ-Soße



saure Sahne



Salatherz (Romana)



Panko-Mehl



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

Los geht's

Wasche Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*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
Brioche Bun, natur 7 8 15)	160 g	240 g	320 g
Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7 8)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 8 9)	51 ml	68 ml	102 ml
süßer Senf 9)	15 ml	30 ml	30 ml
Bio Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
Ofenkartoffel DE FR BE	3	5	6
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	800 g	800 g
BBQ-Soße 9 10)	20 ml	40 ml	40 ml
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
Salatherz (Romana)	120 g	120 g	240 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 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. 1000 g)
Brennwert	686 kJ/164 kcal	6848 kJ/1637 kcal
Fett	9 g	89,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	32,5 g
Kohlenhydrate	14,1 g	140,3 g
– davon Zucker	3,9 g	38,9 g
Eiweiß	5,2 g	51,6 g
Salz	0,47 g	4,69 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



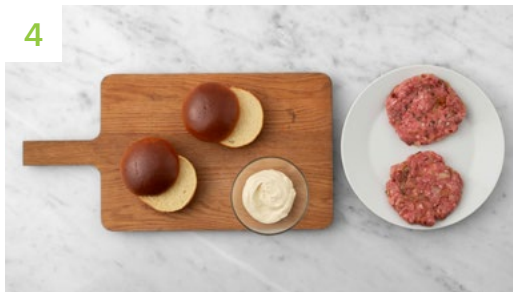
Zu Beginn

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

Kartoffeln in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie außen knusprig sind.

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



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**, karamellierte **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.

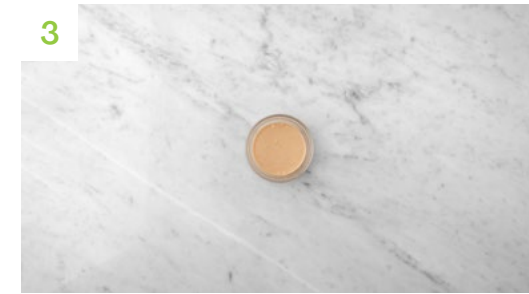


Burger braten

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.

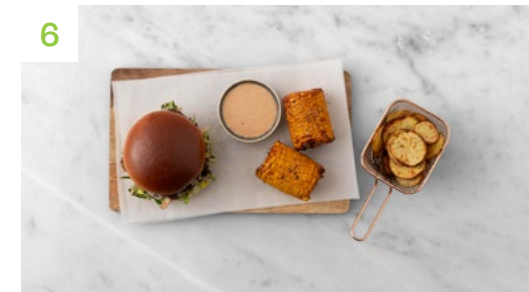


Für den Salat

Währenddessen **Romanasalat** in feine Streifen schneiden.

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

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

