

# Oklahoma Style Onion Burger mit Bio Rindfleisch

dazu knuspriger Maiskolben und BBQ-Sour Cream

35 – 45 Minuten • 1652 kcal • Tag 2 kochen



-  Bio Rinderhackfleischzubereitung
-  Brioche Bun, natur
-  Ofenkartoffel
-  Maiskolben (vorgekocht)
-  Salatzerz (Romana)
-  Zwiebel
-  BBQ-Soße
-  Mayonnaise
-  saure Sahne
-  süßer Senf
-  Panko-Mehl
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  Burgerkäse



# 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    |
|-------------------------------------|-------|---------|-------|
| Bio Rinderhackfleischzubereitung    | 300 g | 400 g   | 600 g |
| Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b> | 160 g | 240 g   | 320 g |
| Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>   | 3     | 5       | 6     |
| Maiskolben (vorgekocht)             | 400 g | 800 g   | 800 g |
| Salatherz (Romana)                  | 120 g | 120 g   | 240 g |
| Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>         | 2     | 3       | 4     |
| BBQ-Soße <b>9) 10)</b>              | 20 ml | 40 ml   | 40 ml |
| Mayonnaise <b>8) 9)</b>             | 50 g  | 75 g    | 100 g |
| saure Sahne <b>7)</b>               | 100 g | 150 g** | 200 g |
| süßer Senf <b>9)</b>                | 15 ml | 30 ml   | 30 ml |
| Panko-Mehl <b>15)</b>               | 25 g  | 50 g    | 50 g  |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“      | 4 g   | 6 g     | 8 g   |
| Burgerkäse <b>7)</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. 1000 g) |
|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Brennwert               | 690 kJ/165 kcal | 6913 kJ/1652 kcal    |
| Fett                    | 9 g             | 90,6 g               |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,3 g           | 33,4 g               |
| Kohlenhydrate           | 14,1 g          | 141,6 g              |
| – davon Zucker          | 3,9 g           | 39,1 g               |
| Eiweiß                  | 5,1 g           | 51,2 g               |
| Salz                    | 0,46 g          | 4,56 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 **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



## 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>

