

# Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 1012 kcal • Tag 2 kochen

34



Rinderhackfleisch



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Ofenkartoffel



Frühlingszwiebel



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Balsamicoessig\*, Öl\*, Zucker\*, Weißweinessig\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Schüssel und 1 Gemüsereibe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	160 g	240 g	320 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Tomatenmark	70 g	105 g	140 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	50 g	75 g	100 g
Karotte <b>DE</b>	2	3	4
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	1	2	2

\*\*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. 630 g)
Brennwert	671 kJ/160 kcal	4236 kJ/1012 kcal
Fett	8,8 g	55,4 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	14,4 g
Kohlenhydrate	14,7 g	92,7 g
– davon Zucker	4,4 g	27,7 g
Eiweiß	4,1 g	26 g
Salz	0,28 g	1,76 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 **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



## 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 hinzufügen.



## 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.



## 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.



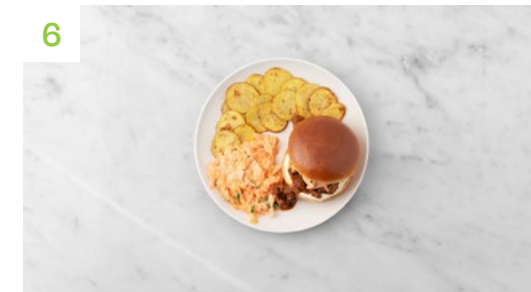
## Soße verfeinern

**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.



## Sloppy Joe vollenden

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



## 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>

