

Mini-Burger für Champions

mit Worcester-Burgersoße & chunky Potato Wedges

30 – 40 Minuten • 1205 kcal • Tag 2 kochen



gemischte Hackfleischzubereitung



Brötchenkarree Kräuter



Salatherz (Romana)



Tomate (Roma)



Mayonnaise



Ketchup



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Ofenkartoffel



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Zwiebel



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Brötchenkarree Kräuter (13 15)	250 g	375 g**	500 g
Salatherz (Romana)	1	1	1
Tomate (Roma)	2	3	4
Mayonnaise (8 9)	75 g	100 g	150 g
Ketchup (10)	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf (9)	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Ofenkartoffel DE FR BE	3	5	6
Gewürzmischung „Hello Paprika“	8 g	12 g	16 g
Zwiebel DE NL EG	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. 810 g)
Brennwert	620 kJ/148 kcal	5041 kJ/1205 kcal
Fett	7,6 g	61,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,3 g
Kohlenhydrate	14,1 g	114,8 g
– davon Zucker	2,5 g	20,3 g
Eiweiß	5,3 g	43,1 g
Salz	0,85 g	6,94 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: (8) Eier (9) Senf (10) Sellerie (13) Glutenhaltiges Getreide (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

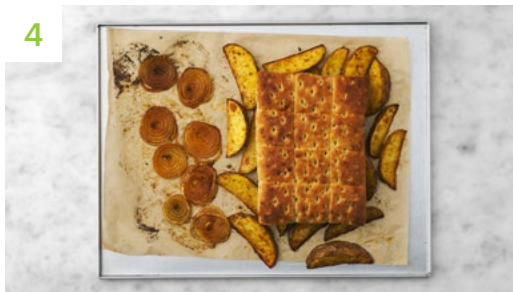


Für die Kartoffeln

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

Kartoffeln halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 4g [6g | 8g] „Hello Paprika“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl*, Salz* und Pfeffer* vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. garen.



Brot aufbacken

Burger Buns für 6 – 8 Min. mit auf das Backblech in den Ofen geben.

Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



Für die Zwiebelringe

Zwiebel abziehen und in 1 cm Ringe schneiden.

Zwiebel mit etwas Öl*, 2g [3g | 4g] „Hello Paprika“, Salz* und Pfeffer* vermengen.

Zwiebelringe auf das Backblech geben und 20 – 25 Min. garen.



Für das Fleisch

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, restliches „Hello Paprika“, Salz* und Pfeffer* gut vermengen.

Hackfleisch in eine kalte große Pfanne geben und mit den Händen zu 1 [1,5 | 2] rechteckigen **Patty** formen.

Tipp: Der Patty sollte ungefähr die Größe des Burgerbrötchens haben.

Tipp: Wenn du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Die große Pfanne erhitzen und **Patty** 3 – 4 Min. je Seite anbraten.



Für die Soße

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Ketchup**, **Senf**, **Worcester Sauce**, Salz*, Pfeffer* und eine Prise **Zucker*** vermengen.

Strunk des **Salatherzes** entfernen und die einzelnen Blätter abziehen, sodass sie ganz bleiben.

Tomaten in feine Scheiben schneiden. Leicht **salzen***.



Anrichten

Burger Buns waagrecht aufschneiden. Etwas **Burgersoße** auf beiden Seiten verteilen. **Salat** und **Tomate** auf der unteren Seite anrichten, mit **Burgerpatty** toppen und **Zwiebelringe** darauf verteilen. **Burger** mithilfe eines **Brotmessers** in 12 [16 | 24] **Mini-Burger** aufteilen.

Mini-Burger nach Belieben auf Teller verteilen und mit **Kartoffelwedges** und restlicher **Burgersoße** genießen.

Tipp: Richte alles auf einem großen Brett an und teile mit deinen Freunden und Familie!

Guten Appetit!