

# Melted Cheese Bacon Burger mit Bio Rinderhack

dazu loaded Fries und Karotten-Slaw

35 – 45 Minuten • 1673 kcal • Tag 2 kochen



-  Bio Rinderhackfleischzubereitung
-  Bacon (Scheiben)
-  Brioche Bun, natur
-  Kochsahne
-  junger Gouda, gerieben
-  Hühnerbrühe
-  Gewürzmischung „Hello Patatas“
-  rote Zwiebel
-  vorw. festk. Kartoffeln
-  Aioli
-  Karotte
-  Salatherz (Romana)



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Zucker\*, Öl\*, Weißweinessig\*, Butter\*, Salz\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseröhr, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bio Rinderhackfleischzubereitung	300 g	400 g	600 g
Bacon (Scheiben)	125 g	200 g	250 g
Brioche Bun, natur <b>7</b>   <b>8</b>   <b>15</b> )	160 g	240 g	320 g
Kochsahne <b>7</b> )	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben <b>7</b> )	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	6 g	10 g	12 g
rote Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>	1	2	2
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	1000 g	1200 g
Aioli <b>8</b>   <b>9</b> )	60 g	80 g	120 g
Karotte <b>DE</b>   <b>IL</b>   <b>NL</b>   <b>FR</b>   <b>IT</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Salatherz (Romana)	1	1	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. 920 g)
Brennwert	759 kJ/181 kcal	7001 kJ/1673 kcal
Fett	11,2 g	103,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,8 g	44,4 g
Kohlenhydrate	12,1 g	111,5 g
– davon Zucker	3,2 g	29,1 g
Eiweiß	6,6 g	60,5 g
Salz	0,8 g	7,35 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 **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **EG:** Ägypten



## 1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, der Hälfte „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



## 2 Bacon backen

**Baconscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Rost verteilen und mit 1,5 EL [2 EL | 3 EL] **Zucker\*** bestreuen.

**Bacon** in den letzten 15 Min. der Backzeit mit in den Ofen geben.



## 3 Für den Slaw

**Salatherz** in feine Streifen schneiden.

Ein Viertel der **Zwiebel** in feine Streifen schneiden. Restliche **Zwiebel** fein würfeln.

In einer großen Schüssel ein Drittel der **Aioli**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**Karotte** grob in die große Schüssel raspeln.

**Zwiebelstreifen** und **Salatherz** hinzugeben und marinieren lassen.



## 4 Für die Käsesoße

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** schmelzen. **Zwiebel** darin 2 – 3 Min. glasig anschwitzen.

**Topfinhalt** mit **Kochsahne** ablöschen.

**Hühnerbrühpulver** und restliches „**Hello Patatas**“ hinzugeben.

**Gouda** unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Ggf. warmhalten.



## 5 Burger braten

**Hackfleisch** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

**Brioche Buns** waagrecht halbieren.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 2 – 3 Min. toasten, bis sie goldbraun sind.

Dieselbe Pfanne erneut erhitzen und **Burgerpatties** darin 3 – 4 Min. je Seite anbraten, dabei etwas flachdrücken.



## 6 Anrichten

**Brioche Buns** mit etwas **Aioli** bestreichen, **Karotten-Slaw** darauf verteilen und das **Patty** darauf legen. Mit etwas **Käsesoße** toppen und 2 **Baconscheiben** darauf geben.

Restlichen **Bacon** grob hacken.

**Kartoffelwedges** und **Burger** auf Teller verteilen, mit restlicher **Käsesoße** und gehacktem **Bacon** toppen. Restlichen **Salat** und restliche **Aioli** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!