

Glazed BBQ-Burger mit Rinderhack und Bacon dazu knuspriger Maiskolben

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 1194 kcal • Tag 2 kochen

15



Rinderhackfleischzubereitung



Bacon (Scheiben)



Maiskolben (vorgekocht)



Salatherz (Romana)



Limette, gewachst



junger Gouda, gerieben



BBQ-Soße



Sriracha Sauce



Mayonnaise



Brioche Bun, natur



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

Los geht's

Wasche den Salat ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Öl*

Kochutensilien

2 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	600 g**	800 g
Salatherz (Romana)	1	1	1
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	1
junger Gouda, gerieben 7	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9 10	40 ml	60 ml	80 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Mayonnaise 8 9	25 g	50 g	50 g
Brioche Bun, natur 7 8 15	160 g	240 g	320 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. 610 g)
Brennwert	817 kJ/195 kcal	4994 kJ/1194 kcal
Fett	11,7 g	71,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	21,2 g
Kohlenhydrate	13,5 g	82,8 g
– davon Zucker	5,3 g	32,5 g
Eiweiß	7,6 g	46,5 g
Salz	0,84 g	5,15 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: **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **ES:** Spanien **CO:** Kolumbien

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk schneiden und in einzelne Blätter teilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha** verrühren und mit etwas **Limettensaft** abschmecken.

Bacon quer halbieren.

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Brioche Buns aufschneiden und ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. auf der Schnittseite goldbraun toasten. Herausnehmen.

Patties & Maiskolben braten

Hackfleisch zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In der Pfanne aus Schritt 1 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Patties** je Seite 4 – 6 Min. braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

Baconstreifen die letzten 5 Min. mitbraten.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** auf mittlerer Stufe erhitzen.

Maiskolben darin rundherum anbraten, bis sie außen leicht gebräunt sind. Beisitestellen.

Anrichten

Wenn die **Patties** fertig gebraten sind, Fett aus der Pfanne weggießen.

BBQ-Soße in die Pfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren. Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Bacon** und **Käse** toppen.

Maiskolben mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter*** bestreichen.

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>

