



# Glazed BBQ-Burger mit Bio-Rinderhack & Bacon dazu knuspriger Maiskolben

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 1246 kcal • Tag 2 kochen



- Bio Rinderhackfleischzubereitung
- Bacon (Scheiben)
- Brioche Bun, natur
- Maiskolben (vorgekocht)
- Salatzerz (Romana)
- Limette, gewachst
- junger Gouda, gerieben
- BBQ-Soße
- Sriracha Sauce
- Mayonnaise

**FÜR DIE GANZE  
FAMILIE**

In 25 Min. auf dem Tisch!



**ZEIT SPAREN**

Nächste Woche  
im Menü:  
**MUSCHELNUDEL-  
BAR MIT KÄSE**



# 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
Bio Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	160 g	240 g	320 g
Maiskolben (vorgekocht)	400 g	600 g**	800 g
Salatherz (Romana)	1	1	1
Limette, gewachst <b>BR   MX   ES   CO   VN</b>	1	1	1
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	40 ml	60 ml	80 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	25 g	50 g	50 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	852 kJ/204 kcal	5212 kJ/1246 kcal
Fett	12,7 g	77,7 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	30,5 g
Kohlenhydrate	13,5 g	82,7 g
– davon Zucker	5,3 g	32,5 g
Eiweiß	7,7 g	47 g
Salz	0,78 g	4,77 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 **VN:** Vietnam

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. Beiseitestellen.

## 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>

