



Rindfleischburger mit Zwiebelade,

extra Patty mit Cheddar und Kartoffelwedges

EXTRA FLEISCH

Cheeseburger



Cheddar



rote Zwiebel



Rotweinessig



Rinderhackfleisch



Tomate



vorw. festk. Kartoffeln



Joghurt (3,5 % Fett)



Salatherz (Romana)



Burgerbrötchen



Gewürzmischung



Holzspieße



30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, das besser ist als saftig-würzige Rindfleischburger: eine Extraportion saftig-würzige Rindfleischburger. Alle Fleischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten und genießen einen richtigen „Primeburger“. Perfekt dazu passen die leckere Zwiebelade, frische Tomatenscheiben und Kartoffelwedges! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Pfanne**.



1 WEDGES BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen).

Mit **Olivenöl*** beträufeln, **salzen*** und **pfeffern***.

Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich sind.



4 PATTYS BRATEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** erhitzen und **Pattys** und **Zwiebelstreifen** hineingeben.

Pattys auf jeder Seite ca. 4 Min. braten, mit **Cheddar** belegen und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebelstreifen mit **Rotweinessig** und **Wasser*** ablöschen und 7 – 8 Min. leicht köcheln lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den Wedges in den Backofen.



2 GEMÜSE VORBEREITEN

Rote Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Salatblätter vom Strunk abschneiden.

Tomate vom Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.



5 BROT AUFBACKEN

Burgerbrötchen in den letzten 2 – 5 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken mit in den Backofen geben.



3 PATTYS FORMEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** gut mit der **Gewürzmischung** vermischen, etwas **salzen*** und aus dieser Masse 4 [6|8] gleich große **Pattys** formen.



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebel-marmelade** bestreichen, mit **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen.

Mit ein wenig **Joghurt** abschließen, **Burger** zusammenklappen und mit je einem **Holzspieß** fixieren.

Burger zusammen mit den **Kartoffelwedges** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	1	2
Tomate NL PL	1	1	2
Rinderhackfleisch	600 g	900 g	1200 g
Gewürz "Marokkanischer Rindfleischburger"	16 g	24 g	32 g
Cheddar (Scheiben) 5)	40 g	80 g	80 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Burgerbrötchen 1) 8)	2	3	4
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	100 g	150 g	200 g
Holzspieße	2	3	4
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	622 kJ/149 kcal	5567 kJ/1331 kcal
Fett	9 g	77 g
- davon ges. Fettsäuren	0 g	4 g
Kohlenhydrate	10 g	87 g
- davon Zucker	1 g	13 g
Eiweiß	8 g	76 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesam 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at