

# Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 998 kcal • Tag 2 kochen



Rinderhackfleisch



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Frühlingszwiebel



Ofenkartoffel



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Zucker\*, Balsamicoessig\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Schüssel und 1 Gemüseribe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	2	3	4
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	2	2
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	51 ml	85 ml	102 ml
Karotte <b>DE   NL   DK</b>	2	3	4
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   MA   IT</b>	1	2	2
Ofenkartoffel <b>DE   ES   NL   BE   FR   EG   MA   MT   IL   PT   CY</b>	2	3	4

\*\*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. 660 g)
Brennwert	633 kJ/151 kcal	4174 kJ/998 kcal
Fett	8,29 g	54,67 g
– davon ges. Fettsäuren	2,11 g	13,93 g
Kohlenhydrate	13,89 g	91,58 g
– davon Zucker	4,30 g	28,38 g
Eiweiß	3,76 g	24,83 g
Salz	0,256 g	1,691 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande

**BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta

**IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **NZ:** Neuseeland **DK:** Dänemark

**IT:** Italien



## Für die Kartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffel** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Kartoffelscheiben** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. **Kartoffelscheiben** 25 – 30 Min. im Ofen backen, bis sie außen knusprig sind.

**Brioche Buns** in den letzten 5 Min. der Backzeit hinzufügen.



## Soße verfeinern

**Tomatenmark**, **Worcester Sauce**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig\*** dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Soße vorbereiten

**Zwiebel** halbieren und fein würfeln.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

**Rinderhackfleisch** hinzufügen und weitere 4 – 5 Min. mitbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Sloppy Joe vollenden

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy Joe Soße** darauf verteilen und mit **Karottenslaw** toppen.



## Slaw vorbereiten

**Karotten** schälen und grob in eine große Schüssel reiben.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden, zu der großen Schüssel geben und mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\*** verrühren. Abschmecken mit **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\***.



## Anrichten

**Sloppy Joe** auf Teller verteilen, **Kartoffelchips** und restlichen **Karottenslaw** daneben anrichten und mit restlicher **Mayonnaise** servieren.

**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>

