

MARLEY SPOON



Asia-Rindfleischburger

serviert mit Rotkohl-Ingwer-Salat



30-40min



2 personen

Für diese Burger mit asiatischem Twist packst du saftige Rinderhackpattys, Gurken und Zwiebeln zwischen geröstete Brötchenhälften, die zuvor mit einer feinen Koriandercreme bestrichen werden. Dazu gibt es einen knackig-frischen Rotkohlsalat, angemacht mit Limette und Ingwer. Aroma pur!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 stuk rode kool
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 250g rundergehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1¼g peper en zout
- ¾g suiker
- 45ml plantaardige olie
- 7½ml azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Wer keine rohen Zwiebeln mag, kann die Zwiebelstreifen ca. 1Min. in kochendem Wasser blanchieren.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 866kcal, vet 56.3g, koolhydraten 59.7g, eiwit 33.9g



1. Zutaten voorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig anbraten.



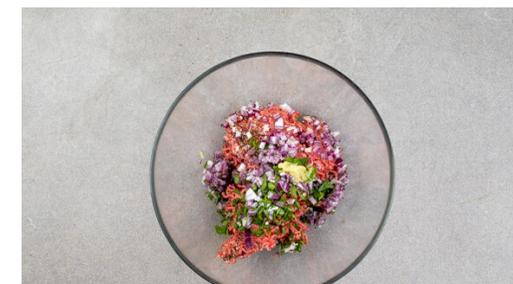
2. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit dem **Limettensaft** und der **½ der Limettenschale** vermengen. Die **½ der Teriyakisauce**, 1EL Pflanzenöl und **1TL Ingwer** zugeben, mit je 1 Prise Zucker und Salz würzen und alles mit den Händen gut verkneten. Den **Salat** mit ½EL Essig abschmecken.



5. Brötchen anrösten

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten.



3. Pattys vorbereiten

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **½ des Korianders**, den **Zwiebelwürfeln**, dem **restlichen Ingwer**, dem **Knoblauch** und der **restlichen Limettenschale** verkneten und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Aus der **Fleischmasse** insgesamt **2 gleich große Burgerpattys** formen.



6. Saucen anrühren

Den **übrigen Koriander** mit 2EL Mayonaise vermengen. Die **restliche Teriyakisauce** mit 1EL Ketchup verrühren. Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Koriandercreme**, die **oberen Hälften** mit dem **Teriyaki-Ketchup** bestreichen. Mit dem **Fleisch**, den **Gurken** und den **Zwiebelstreifen** belegen und mit dem **Rotkohlsalat** servieren.