



# BBQ-RINDFLEISCH-BURGER

mit Käse und Maiskolben

## EXPRESS REZEPT



Salatherz (Romana)



Rinderhackfleisch



Bacon (Scheiben)



BBQ-Soße



Briochebrötchen



Käse-Mix



Maiskolben



Mayonnaise



Limette (gewachst)



Butter



Sriracha Sauce

15 Minuten

Stufe 1

2 Tag 1-2 kochen

16

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife. Wasche **Salat** und **Obst** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 SALAT VORBEREITEN**  
Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.



**2 PATTYS FORMEN**  
Bacon quer halbieren. Rinderhackfleisch zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen Pattys formen. Jeweils zwei Baconstreifen pro Seite auf die Pattys geben und fest andrücken, sodass diese nicht mehr abfallen.



**3 BROT AUFBACKEN**  
Burgerbrötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe aufwärmen.



**4 PATTYS BRATEN**  
In der großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\* erhitzen, Pattys und Maiskolben hineingeben. Pattys auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist.

Maiskolben in dieser Zeit rundherum anbraten, und Maiskolben anschließend aus der Pfanne nehmen, wenn diese außen leicht gebräunt sind. Pfanne mit den Pattys vom Herd nehmen.



**5 WÄHRENDESSEN**  
Fett aus der Pfanne weggießen. BBQ-Soße zu den Pattys in die Pfanne geben und Pattys rundherum damit glasieren. Dazu wir keine Hitze mehr benötigt.

Limette halbieren. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise mit Sriracha verrühren und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken.



**6 ANRICHTEN**  
Beide Seiten der Burgerbrötchen mit einem Klecks Dip bestreichen, mit Salatblättern und Pattys belegen und mit Käse toppen. Maiskolben mit Butter bestreichen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Salatherz (Romana)	1	1	1
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Maiskolben	2	3 ☞	4
Mayonnaise 2) 4)	34 g	51 g	85 g
Limette, gewachst BR   MX	1	1	1
Butter 5)	20 g	40 g	40 g
Sriracha Sauce 11)	8 ml	15 ml	15 ml
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	835 kJ/200 kcal	5.510 kJ/1.317 kcal
Fett	12,13 g	80,03 g
– davon ges. Fettsäuren	4,98 g	32,85 g
Kohlenhydrate	12,64 g	83,44 g
– davon Zucker	4,78 g	31,54 g
Eiweiß	8,60 g	56,74 g
Salz	0,668 g	4,412 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**  
1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf  
5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

**URSPRUNGSLÄNDER**  
BR: Brasilien MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 17 | 16 HelloFRESH