

Sloppy Joe! Burger mit Rindshackfleischsauce dazu Kartoffelchips und Rüeblislaw

Family 25 – 35 Minuten • 1018 kcal • Tag 2 kochen

34



HelloFresh Beef Gehacktes



Brioche Bun



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Rüebli



Frühlingszwiebel



Ofenkartoffeln



- 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 Gemüseraffel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Brioche Bun 7) 8) 15)	2 x 80 g	4 x 80 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 50 g	2 x 50 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Frühlingszwiebel	1 x 15-25 g	2 x 15-25 g
Ofenkartoffeln	2 x 175 g	4 x 175 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. 680 g)
Brennwert	630 kJ/ 150 kcal	4259 kJ/ 1018 kcal
Fett	7.82 g	52.92 g
- davon ges. Fettsäuren	0.72 g	4.89 g
Kohlenhydrate	13.76 g	93.08 g
- davon Zucker	4.07 g	27.50 g
Eiweiss	4.84 g	32.73 g
Salz	0.254 g	1.718 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!)



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 [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.



Sauce verfeinern

Tomatenmark, **Worcester Sauce**, 50 ml [100 ml] **Wasser***, 1 TL [2 TL] **Zucker*** und 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig*** dazugeben und 5 Min. köcheln lassen.

Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Sauce vorbereiten

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

In einem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Zwiebel darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Rindshackfleisch hinzufügen und weitere 4 – 5 Min. mitbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Sloppy Joe vollenden

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy-Joe-Sauce** darauf verteilen und mit **Slaw** toppen.

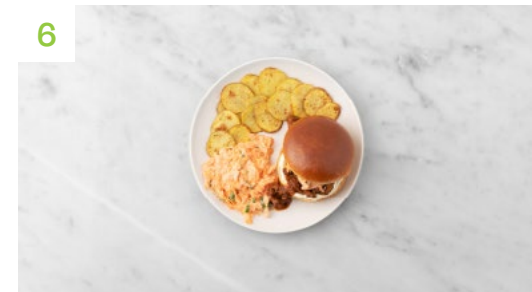


Slaw vorbereiten

Rüebli schälen und grob in eine grosse Schüssel raffeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, in die grosse Schüssel geben und mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [2 EL] **Essig*** verrühren.

Mit **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!





Sloppy joe burger with minced beef sauce

served with potato chips and carrot slaw

Family 25–35 minutes • 1018 kcal • Cook on day 2

34



HelloFresh minced beef



Brioche bun



Worcester sauce



Onion



Tomato purée



Mayonnaise



Carrot



Spring onions



Baking potatoes



Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Salt*, pepper*, oil*, water*, sugar*, balsamic vinegar*, white wine vinegar*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 large pot, 1 large bowl and 1 vegetable grater

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
HelloFresh minced beef	1x 250 g	1x 500 g
Brioche bun 7) 8) 15)	2x 80 g	4x 80 g
Worcester sauce	1x 8 ml	2x 8 ml
Onion	1x 100 g	2x 100 g
Tomato purée	1x 70 g	2x 70 g
Mayonnaise 8) 9)	1x 50 g	2x 50 g
Carrots	2x 100 g	4x 100 g
Spring onion	1x 15–25 g	2x 15–25 g
Baking potatoes	2x 175 g	4x 175 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	630 kJ/ 150 kcal	4259 kJ/ 1018 kcal
Fat	7.82 g	52.92 g
– of which saturated fats	0.72 g	4.89 g
Carbohydrate	13.76 g	93.08 g
– of which sugar	4.07 g	27.50 g
Protein	4.84 g	32.73 g
Salt	0.254 g	1.718 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



For the potatoes

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Cut the washed potatoes into 0.5 cm thin slices.

Put the potato slices on a baking tray lined with baking paper, then mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, salt* and pepper*.

Roast the potato slices in the oven for 25–30 min. until crispy on the outside.

Add the brioche buns to the oven for the last 5 min.



Prepare the sauce

Halve and finely dice the onion.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large pot.

Sauté the onion for 2–3 min.

Add the minced beef and fry for another 4–5 min.

In the meantime, continue with the recipe.



Prepare the slaw

Peel the carrots and coarsely grate them into a large bowl.

Cut the spring onions into fine rings, add them to the large bowl and mix with one third of the mayonnaise and 1 tbsp. [2 tbsp.] vinegar*.

Season with sugar*, salt* and pepper*.



Refine the sauce

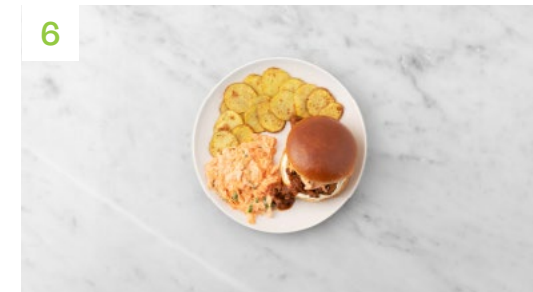
Add the tomato purée, Worcester sauce, 50 ml [100 ml] water*, 1 tsp. [2 tsp.] sugar* and 1 tsp. [2 tsp.] balsamic vinegar* and simmer for 5 min.

Reduce the heat and continue to simmer until ready to serve. Season with salt* and pepper*.



Finish the sloppy joe

Spread both brioche halves with mayonnaise, spread sloppy joe sauce on them and top with slaw.



Serve

Put the sloppy joes on plates, garnish with potato chips and the remaining carrot slaw and serve with the remaining mayonnaise.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Sloppy Joe ! Burger avec une sauce à base de boeuf haché accompagné de chips faites maison et d'une salade de carottes

Famille 25 – 35 minutes • 1018 kcal • Cuisiner au 2e jour



34



Boeuf haché HelloFresh



Petits pains briochés



Sauce Worcester



Oignon



Concentré de tomates



Mayonnaise



Carottes



Oignon de printemps



Pommes de terre au four



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, poivre*, huile*, eau*, sucre*, vinaigre balsamique*, vinaigre de vin blanc*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande casserole, 1 bol, 1 passoire et 1 râpe à légumes

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande de bœuf hachée	1 x 250 g	1 x 500 g
HelloFresh Petits pains briochés 7) 8) 15)	2 x 80 g	4 x 80 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 50 g	2 x 50 g
Carottes	2 x 100 g	4 x 100 g
Oignon de printemps	1 x 15-25 g	2 x 15-25 g
Pommes de terre	2 x 175 g	4 x 175 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	630 kJ/ 150 kcal	4259 kJ/ 1018 kcal
Lipides	7,82 g	52,92 g
- dont acides gras saturés	0,72 g	4,89 g
Glucides	13,76 g	93,08 g
- dont sucre	4,07 g	27,50 g
Protéines	4,84 g	32,73 g
Sel	0,254 g	1,718 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison de variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour les pommes de terre

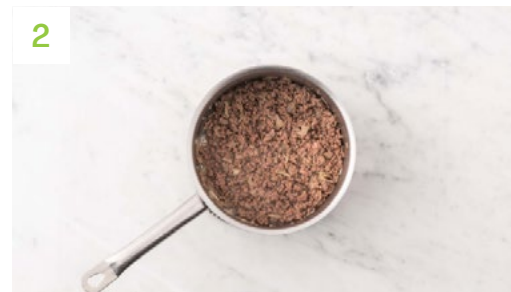
Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laver les pommes de terre et les couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Placer les tranches de pommes de terre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, arroser d'1 cs [2 cs] d'huile*, saler*, poivrer*.

Enfourner les pommes de terre pour 25 à 30 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Ajouter les pains briochés pour les 5 dernières minutes de cuisson.



Préparer la sauce

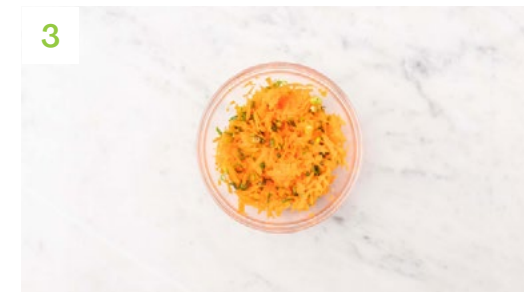
Couper l'oignon en deux, puis en petits dés.

Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

Y faire fondre l'oignon 2 à 3 min.

Ajouter le bœuf haché pour 4 à 5 min supplémentaires.

Pendant ce temps, continuer la recette.

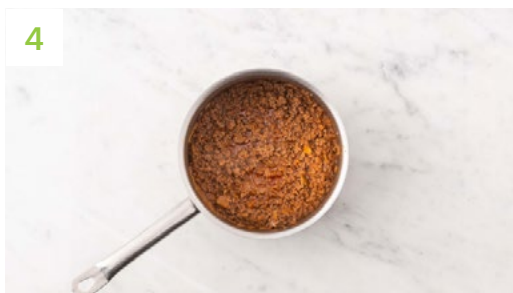


Préparer la salade

Peler les carottes et les râper grossièrement dans un saladier.

Couper l'oignon de printemps en fines rondelles, les ajouter dans le saladier et mélanger avec un tiers de la mayonnaise et 1 cs [2 cs] de vinaigre*.

Assaisonner avec du sucre*, du sel* et du poivre*.



Affiner la sauce

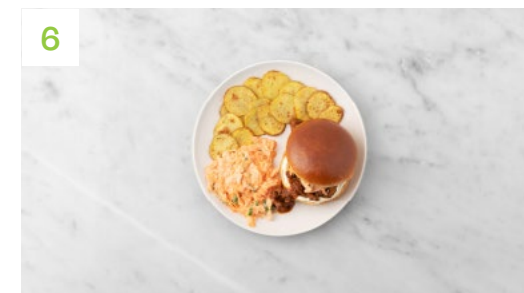
Ajouter le concentré de tomates, la sauce Worcester, 50 ml [100 ml] d'eau*, 1 cc [2 cc] de sucre* et 1 cc [2 cc] de vinaigre balsamique*, puis laisser mijoter 5 minutes.

Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'au moment de servir. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Terminer le Sloppy Joe

Tartiner les deux moitiés de brioche de mayonnaise, répartir la sauce Sloppy Joe dessus et garnir de salade de carottes.



Dresser

Mettre les Sloppy Joe sur les assiettes, disposer les chips et le reste de salade de carottes à côté et servir avec le reste de mayonnaise.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

