

# Melted Cheese Speck Burger mit Bio Rindshack

dazu loaded Fries und Rüebl-Slaw

35 – 45 Minuten • 1561 kcal • Tag 2 kochen

16



Brioche Bun, natur



Halbbrhm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Gewürzmischung „Hello Patatas“



rote Zwiebel



vorw. festk. Kartoffeln



Aioli



Frühstücksspeck in Scheiben



Rüebl



Salatherz (Romana)



HelloFresh Beef Gehacktes



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Zucker\*, Öl\*, Essig\*, Butter\*, Salz\*, Pouletbouillonpulver\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel, 1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Halbrahm aus Saland <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Reibekäse aus Saland <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 6 g	2 x 6 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 600 g	2 x 600 g
Aioli <b>8) 9)</b>	1 x 20 g	3 x 40 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 40 g	3 x 40 g
Rüebli	1 x 150 g	2 x 150 g
Salatherz (Romana)	1 x 100 g	2 x 100 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 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. 920 g)
Brennwert	714 kJ/ 171 kcal	6532 kJ/ 1561 kcal
Fett	10.7 g	97.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.8 g	25.7 g
Kohlenhydrate	11.6 g	106.4 g
– davon Zucker	2.9 g	26.1 g
Eiweiss	6.6 g	60.6 g
Salz	0.65 g	5.96 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!)



## 1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Öl\***, der Hälfte „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



## 2 Bacon backen

**Speckscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Rost verteilen und mit 1.5 EL [3 EL] **Zucker\*** bestreuen.

**Speck** in den letzten 15 Min. der Backzeit mit in den Ofen geben.



## 3 Für den Slaw

**Salatherz** in feine Streifen schneiden.

Ein Viertel der **Zwiebel** in feine Streifen schneiden. Restliche **Zwiebel** fein würfeln.

In einer grossen Schüssel ein Drittel der **Aioli**, 1 TL [2 TL] **Essig\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**Rüebli** grob in die grosse Schüssel raspeln.

**Zwiebelstreifen** und **Salatherz** hinzugeben und marinieren lassen.



## 4 Für die Käsesauce

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Butter\*** schmelzen.

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

**Topfinhalt** mit **Halbrahm** ablöschen.

4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver\*** und restliches „**Hello Patatas**“ hinzugeben.

**Reibkäse** unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Ggf. warmhalten.



## 5 Burger braten

**Hackfleisch** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und zu 2 [4] gleich grossen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

**Brioche Buns** waagrecht halbieren.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Butter\*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 2 – 3 Min. toasten, bis sie goldbraun sind.

Dieselbe Bratpfanne erneut erhitzen und **Burgerpatties** darin 3 – 4 Min. je Seite anbraten, dabei etwas flachdrücken.



## 6 Anrichten

**Brioche Buns** mit etwas **Aioli** bestreichen, **Rüebli-Slaw** darauf verteilen und das **Patty** darauf legen. Mit etwas **Käsesauce** toppen und 2 **Speckscheiben** darauf geben.

Restlichen **Speck** grob hacken.

**Kartoffelwedges** und **Burger** auf Teller verteilen, mit restlicher **Käsesauce** und gehacktem **Speck** toppen. Restlichen **Salat** und restliche **Aioli** daneben anrichten und geniessen.

En Guete!



# Melted cheese and bacon burger with organic minced beef with loaded fries and carrot slaw

35–45 minutes • 1561 kcal • Cook on day 2

16



Plain brioche bun



Single cream from Saland



Grated cheese from Saland



“Hello Patatas” spice mix



Red onion



Mainly waxy potatoes



Aioli



Sliced breakfast bacon



Carrot



Romaine lettuce heart



HelloFresh minced beef



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

# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Pepper\*, sugar\*, oil\*, white wine vinegar\*, butter\*, Salt\*, chicken stock powder\*

## Cooking utensils

2 baking trays with baking paper, 1 vegetable grater, 1 large bowl, 1 large frying pan and 1 small pot

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Plain brioche bun <b>7</b> <b>8</b> <b>15</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Single cream from Saland <b>7</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Grated cheese from Saland <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
“Hello Patatas” spice mix	1 x 6 g	2 x 6 g
Red onion	1 x 80 g	2 x 80 g
Mainly waxy potatoes	1 x 600 g	2 x 600 g
Aioli <b>8</b> <b>9</b>	1 x 20 g	3 x 40 g
Sliced breakfast bacon	1 x 150 g	2 x 150 g
Carrots	1 x 100 g	2 x 100 g
Romaine lettuce heart	1 x 170 g	2 x 170 g
HelloFresh minced beef	1 x 250 g	1 x 500 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. 920 g)
Calories	714 kJ/171 kcal	6532 kJ/1561 kcal
Fat	10.7 g	97.8 g
– of which saturated fats	2.8 g	25.7 g
Carbohydrate	11.6 g	106.4 g
– of which sugar	2.9 g	26.1 g
Protein	6.6 g	60.6 g
Salt	0.65 g	5.96 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!)



## Bake the potatoes

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

Cut the washed potatoes in half and then into 1 cm wedges.

Spread the potatoes on a baking tray lined with baking paper, mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, half of the “Hello Patatas”, salt\* and pepper\*, and bake for 25–30 min. until golden brown.



## Cook the bacon

Spread the bacon slices on a grill lined with parchment paper and sprinkle with 1.5 tbsp [3 tbsp] sugar\*.

Put the bacon in the oven for the last 15 min. of the cooking time.



## For the slaw

Cut the lettuce heart into thin strips.

Cut a quarter of the onion into thin slices. Finely dice the rest of the onion.

In a large bowl, mix one third of the aioli, 1 tsp. [2 tsp.] vinegar\*, salt\*, pepper\* and sugar\* to make a dressing.

Coarsely grate the carrots into the large bowl.

Add the sliced onion and lettuce heart and leave to marinate.



## For the cheese sauce

Melt 1 tbsp. [2 tbsp.] butter\* in a small pot. Gently sauté the onion for 2–3 min. until translucent.

Deglaze the contents of the pot with single cream.

Add 4 g [8 g] chicken stock powder\* and the rest of the “Hello Patatas”.

Stir in the grated cheese until the cheese has melted.

Season with salt\* and pepper\*. Keep warm if necessary.



## Fry the burgers

Mix the minced beef with salt\* and pepper\* and shape into

2 [4] equally sized patties about 1 cm thick.

Halve the brioche buns horizontally.

Heat 1 tsp. [2 tbsp.] butter\* in a large frying pan. Toast the brioche buns in the pan for 2–3 min. until golden brown.

Heat the same frying pan again and fry the burger patties for 3–4 min. on each side, flattening them a little.



## Serve

Spread some aioli on the brioche buns, spread the carrot slaw on top and place the patty on top of that. Top with a little cheese sauce and 2 bacon slices.

Roughly chop the remaining bacon.

Arrange the potato wedges and the burgers on plates, top with the remaining cheese sauce and chopped bacon. Arrange the remaining salad and aioli alongside and enjoy.

**Bon appetit!**

# Hamburger lardons-fromage fondu avec rumsteck bio accompagné de frites et de salade de carottes

35 - 45 minutes • 1561 kcal • Cuisiner au 2e jour

16



Bun brioché, nature



Crème demi-écrémée de Saland



Fromage râpé de Saland



Mélange d'épices « Hello Patatas »



Oignon rouge



Pommes de terre à chair ferme



Aioli



Lard fumé en tranches



Carottes



Laitue romaine



Viande de bœuf hachée HelloFresh



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

# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Poivre\*, sucre\*, huile\*, vinaigre de vin blanc\*, beurre\*, sel\*, bouillon de poulet en poudre\*

## Ustensiles de cuisine

2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé, 1 râpe à légumes, 1 saladier, 1 grande poêle et 1 petite casserole

## Ingrédients pour 2 à

### 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petits pains briochés, nature <b>7) 8) 15)</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Crème demi-écrémée de Saland <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage râpé de Saland <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Patatas »	1 x 6 g	2 x 6 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 600 g	2 x 600 g
Aïoli <b>8) 9)</b>	1 x 20 g	3 x 40 g
Lard fumé en tranches	1 x 150 g	2 x 150 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Laitue romaine	1 x 170 g	2 x 170 g
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 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. 920 g)
Valeur calorique	714 kJ/ 171 kcal	6532 kJ/ 1561 kcal
Lipides	10,7 g	97,8 g
- dont acides gras saturés	2,8 g	25,7 g
Glucides	11,6 g	106,4 g
- dont sucre	2,9 g	26,1 g
Protéines	6,6 g	60,6 g
Sel	0,65 g	5,96 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des 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 !)



## Cuire les pommes de terre

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

Couper les pommes de terre lavées en deux puis en tranches de 1 cm.

Répartir les pommes de terre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, arroser de 1 cs [2 cs] d'huile\*, saupoudrer avec la moitié du mélange « Hello Patatas », saler\* et poivrer\*, mélanger et cuire au four pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.



## Pour la sauce au fromage

Dans une petite casserole, faire fondre 1 cs [2 cs] de beurre\*. Y faire suer l'oignon 2 à 3 min, sans coloration.

Dégeler le contenu de la casserole avec la crème demi-écrémée.

Ajouter 4 g [8 g] de bouillon de poulet en poudre\* et le reste du mélange « Hello Patatas ».

Incorporer le fromage râpé jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*. Éventuellement, maintenir au chaud.



## Pour la cuisson du bacon

Disposer les tranches de lard fumé sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et saupoudrer avec 1,5 cs [3 cs] de sucre\*.

Enfourner le lard fumé pour les 15 dernières minutes de cuisson.



## Cuire les burgers

Assaisonner la viande hachée avec du sel\* et du poivre\* et former 2 [4] steaks hachés d'env. 1 cm d'épaisseur.

Couper les petits pains briochés en deux horizontalement.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] de beurre\*. Toaster les petits pains briochés 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Faire chauffer à nouveau la même poêle et y faire revenir les steaks hachés pendant 3 à 4 min de chaque côté, en les aplatissant légèrement.



## Pour la salade de carottes

Ciseler la laitue en fines tranches.

Couper un quart de l'oignon en fines lamelles. Couper le reste de l'oignon en petits dés.

Dans un saladier, mélanger un tiers de l'aïoli 1 cc [2 cc] de vinaigre\*, du sel\*, du poivre\* et du sucre\* pour obtenir une vinaigrette.

Râper grossièrement les carottes dans le saladier.

Ajouter les lamelles d'oignon et le cœur de salade et laisser mariner.



## Dresser

Étaler un peu d'aïoli sur les petits pains briochés, disposer un peu de salade de carottes dessus et poser les steaks hachés. Ajouter un peu de sauce au fromage et disposer 2 tranches de lard fumé par-dessus.

Hacher grossièrement le reste de lard fumé.

Disposer les quartiers de pommes de terre et les hamburgers sur les assiettes, ajouter le reste de la sauce au fromage et le lard fumé haché. Disposer la salade et le reste de l'aïoli à côté et déguster.

**Bon appétit !**