



Glazed BBQ-Burger mit Bio Rindshack und Speck dazu knuspriger Maiskolben

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 1186 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Frühstücksspeck
in Scheiben



Maiskolben (vorgekocht)



Salatherz (Romana)



Limette, gewachst



Reibekäse aus Saland



BBQ-Sauce



Sriracha Sauce



Mayonnaise



Brioche Bun, natur



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

Los geht's

Wasche den Salat ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Öl*

Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x	75 g	2 x	75 g
Maiskolben (vorgekocht)	1 x	400 g	2 x	400 g
Salatherz (Romana)	1 x	170 g**	1 x	170 g
Limette, gewachst	1 x	75 g**	1 x	75 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
BBQ-Sauce 9) 10)	2 x	20 ml	4 x	20 ml
Sriracha Sauce	1 x	8 ml	1 x	16 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	1 x	160 g	1 x	320 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. 640 g)
Brennwert	777 kJ/ 186 kcal	4963 kJ/ 1186 kcal
Fett	10.6 g	68 g
– davon ges. Fettsäuren	2.2 g	14.2 g
Kohlenhydrate	12.9 g	82.4 g
– davon Zucker	5 g	32 g
Eiweiss	8.3 g	53 g
Salz	0.61 g	3.91 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 10) Sellerie 15) Weizen

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

1



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Limette halbieren.

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

Speck quer halbieren.

Eine grosse Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Brioche Buns aufschneiden und ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. auf der Schnittseite toasten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen.

2



Patties braten

Hackfleisch zu 2 [4] gleich grossen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In derselben Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Patties** je Seite 4 – 6 Min. braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

Speckstreifen die letzten 5 Min. mitbraten.

Gleichzeitig in einer zweiten Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Butter*** auf mittlerer Stufe erhitzen.

Maiskolben darin rundherum anbraten, bis sie aussen leicht gebräunt sind. Beiseitestellen.

3



Anrichten

Nach dem **Braten** der **Patties** das Fett aus der Bratpfanne weggiessen.

BBQ-Sauce in die Bratpfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren. Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötli** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Speck** und **Käse** toppen.

Maiskolben mit 1 TL [2 TL] **Butter*** bestreichen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)





Glazed BBQ burger with organic beef mince and bacon served with crunchy corn on the cob

Family Save time 15–25 minutes • 1186 kcal • Cook on day 2

15



HelloFresh minced beef



Sliced breakfast bacon



Precooked corn cob



Romaine lettuce heart



Waxed lime



Grated cheese from Saland



BBQ sauce



Sriracha sauce



Mayonnaise



Plain brioche bun



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

Let's get started

Wash the salad.

Basics from your kitchen*

Butter*, oil*

Cooking utensils

2 large frying pans and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced beef*	1 x	250 g	1 x	500 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 g	2 x	75 g
Precooked corn cob	1 x	400 g	2 x	400 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g**	1 x	170 g
Waxed lime	1 x	75 g**	1 x	75 g
Grated cheese from Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
BBQ sauce 9) 10)	2 x	20 ml	4 x	20 ml
Sriracha sauce	1 x	8 ml	1 x	16 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g
Plain brioche bun 7) 8) 15)	1 x	160 g	1 x	320 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. 640 g)
Calories	777 kJ/186 kcal	4963 kJ/1186 kcal
Fat	10.6 g	68 g
- of which saturated fats	2.2 g	14.2 g
Carbohydrate	12.9 g	82.4 g
- of which sugar	5 g	32 g
Protein	8.3 g	53 g
Salt	0.61 g	3.91 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 10) Celery 15) Wheat

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



Get prepped

Cut the lettuce leaves off the stalk and separate them into individual leaves.

Cut the lime in half.

In a small bowl, mix the mayonnaise with the sriracha and add a squeeze of lime juice.

Cut the bacon in half crosswise.

Heat a large frying pan on medium heat.

Cut the brioche buns and toast without fat for 1–2 min. until golden brown. Remove.

Fry the patties

Shape the mince into 2 [4] equally sized patties about 1 cm thick.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same frying pan. Fry the patties for 4–6 min. on each side until they are no longer pink inside.

Fry the bacon strips as well for the last 5 min.

At the same time, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] butter* in a second frying pan on medium heat.

Fry the corn cobs until lightly browned all round on the outside. Set aside.

Serve

After frying the patties, pour away the fat from the pan.

Add the BBQ sauce to the pan and glaze the patties with it all round. You can turn off the heat for this.

Spread a dollop of dip on both sides of the burger buns, add the lettuce leaves and patties and top with bacon and cheese.

Brush the corn cob with 1 tsp. [2 tsp.] butter*.

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!





Burger glacé à la sauce BBQ avec bœuf haché bio et bacon accompagné de son épi de maïs croustillant

Famille Gain de temps 15 – 25 minutes • 1186 kcal • Cuisiner au 2e jour

15



Mélange de bœuf haché HelloFresh



Lard fumé en tranches



Épis de maïs (pré-cuit)



Laitue romaine



Citron vert, ciré



Fromage râpé de Saland



Sauce BBQ



Sauce sriracha



Mayonnaise



Petits pains briochés, nature



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

C'est parti

Laver la salade.

Basique de votre cuisine*

Beurre*, huile*

Ustensiles de cuisine

2 grandes poêles et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande de bœuf hachée	1 x 250 g	1 x 500 g
HelloFresh		
Lard fumé en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Épis de maïs (précuits)	1 x 400 g	2 x 400 g
Laitue romaine	1 x 170 g**	1 x 170 g
Citron vert cîré	1 x 75 g**	1 x 75 g
Fromage râpé de Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Sauce barbecue 9) 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Sauce sriracha	1 x 8 ml	1 x 16 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g
Petits pains briochés, nature 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 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. 640 g)
Valeur calorique	777 kJ/ 186 kcal	4963 kJ/ 1186 kcal
Lipides	10,6 g	68 g
- dont acides gras saturés	2,2 g	14,2 g
Glucides	12,9 g	82,4 g
- dont sucre	5 g	32 g
Protéines	8,3 g	53 g
Sel	0,61 g	3,91 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 **10)** céleri **15)** blé

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

1



Petite préparation

Détacher les feuilles de laitue du tronc et les séparer.

Couper les citrons verts en deux.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec la sauce sriracha et assaisonner avec un peu de jus de citron vert.

Couper le lard en deux.

Faire chauffer une grande poêle à feu moyen.

Couper les petits pains briochés et les toaster sur le côté découpé 1 à 2 minutes sans ajouter de graisse jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du feu.

2



Cuire les steaks

Façonner la viande hachée pour former 2 [4] steaks de même taille d'env. 1 cm d'épaisseur.

Dans la même poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Faire griller les steaks 4 à 6 min de chaque côté jusqu'à ce qu'ils ne soient plus roses à cœur.

Pendant les 5 dernières minutes, faire cuire les tranches de bacon à côté.

Dans une seconde poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] de beurre* à feu moyen.

Griller les épis de maïs sur toute la surface jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés à l'extérieur. Réserver.

3



Dresser

Après la cuisson des steaks, jeter la graisse de la poêle.

Ajouter la sauce BBQ dans la poêle et glacer tous les côtés des steaks avec la sauce. Il n'est plus nécessaire de chauffer.

Étaler de la sauce sur les deux côtés des pains à burger, garnir de feuilles de salade, ajouter les steaks et disposer le bacon et le fromage.

Badigeonner les épis de maïs avec 1 cc [2 cc] de beurre*.

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/

