

Sloppy Joe Burger mit Rindshackfleischsauce dazu Kartoffelchips und Rüeblislaw

Family 25 – 35 Minuten • 962 kcal • Tag 2 kochen

34



HelloFresh Beef Gehacktes



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Rüebli



Ofenkartoffel



Frühlingszwiebel



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

Los geht's

Wasche Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Essig*, Öl*, Zucker*, Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Balsamicoessig*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,
1 grosse Schüssel und 1 grosser Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomatenmark	1 x 35 g	2 x 35 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 50 g	2 x 50 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Frühlingszwiebel	1 x 15-35 g	2 x 15-35 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. 630 g)
Brennwert	635 kJ/ 152 kcal	4024 kJ/ 962 kcal
Fett	7.9 g	50.3 g
– davon ges. Fettsäuren	0.9 g	5.4 g
Kohlenhydrate	13.6 g	86.2 g
– davon Zucker	3.9 g	24.4 g
Eiweiss	6.1 g	38.9 g
Salz	0.31 g	1.95 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 **Kartoffeln** in 0.5 cm 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 auf das Blech geben und aufbacken.



Sauce verfeinern

Tomatenmark, **Worcester Sauce**, 50 ml [100 ml] **Wasser***, 1 TL [2 TL] **Zucker*** und 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig*** zur **Sauce** geben 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 bauen

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy Joe Sauce** darauf verteilen und mit **Rüebli**slaw toppen.

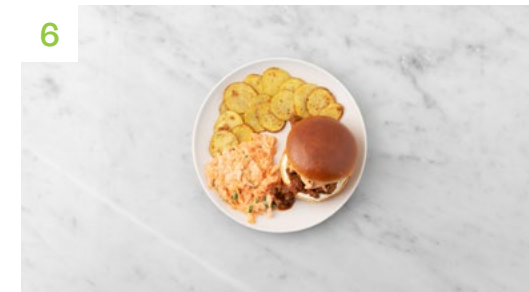


Slaw vorbereiten

Rüebli schälen und grob in eine grosse Schüssel raffeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und ebenfalls in die grosse Schüssel geben.

Mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [2 EL] **Essig*** verrühren. Mit **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Sloppy Joe Burger, **Kartoffelchips** und restlichen **Rüebli**slaw auf Tellern anrichten und mit restlicher **Mayonnaise** servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

