

Melted Cheese Speck Burger mit Rindshack

dazu loaded Fries und Rüebl-Slaw

35 – 45 Minuten • 1561 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Frühstücksspeck in Scheiben



Brioche Bun, natur



vorw. festk. Kartoffeln



rote Zwiebel



Salatherz (Romana)



Rüebl



Halbrahm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Aioli



Gewürzmischung „Hello Patatas“



- 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
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 150 g	2 x 150 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 600 g	2 x 600 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Aioli 8) 9)	1 x 20 g	3 x 40 g
	1 x 40 g	
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 6 g	2 x 6 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 der Hälfte „**Hello Patatas**“, 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



2 Speck 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 **Salatstreifen** hinzugeben und marinieren lassen.



4 Für die Käsesauce

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

Zwiebelwürfel darin 2 – 3 Min. glasig anschwitzen.

Topfinhalt mit **Halbrahm** ablöschen.

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

Reibkäse unterrühren, bis er 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. Herausnehmen.

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 je 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!