



Glazed BBQ-Burger mit Rindshackfleisch und Speck dazu knuspriger Maiskolben

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 1246 kcal • Tag 2 kochen

15



HelloFresh gemischtes
Gehacktes



Maiskolben (vorgekocht)



Salatherz (Romana)



Limette, gewachst



Reibekäse aus Saland



BBQ-Sauce



Mayonnaise



Brioche Bun, natur



Gochujang



Frühstücksspeck in
Scheiben



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

Los geht's

Wasche den Salat.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Butter*, Salz*

Kochutensilien

2x grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes	1 x 250 g	1 x 500 g
Gehacktes 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	2 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
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
Gochujang 11) 15)	0.5 x 25 g**	1 x 25 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	813 kJ/ 194 kcal	5215 kJ/ 1246 kcal
Fett	11.3 g	72.7 g
– davon ges. Fettsäuren	3.6 g	23.3 g
Kohlenhydrate	12.9 g	82.5 g
– davon Zucker	5.1 g	32.5 g
Eiweiss	8.1 g	51.7 g
Salz	0.61 g	3.94 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 11) Soja 15) Weizen

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

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk schneiden und in einzelne Blätter teilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit ein wenig **Gochujang (Achtung: scharf!)** nach Belieben verrühren und mit etwas **Limettensaft** abschmecken.

Speck quer halbieren.

Eine grosse Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

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

Patties & Maiskolben braten

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

In der Bratpfanne aus Schritt 1 1 EL [2 EL] **ÖL*** erhitzen. **Patties** pro 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.

Anrichten

Wenn die **Patties** fertig gebraten sind, Fett aus der Bratpfanne weggiesen.

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!

