

Sloppy Joe Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 963 kcal • Tag 2 kochen

3



Rinderhackfleischzubereitung



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Ofenkartoffel



Frühlingszwiebel

Los geht's

Wasche Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseribe, 1 große Schüssel und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur 7 8 15	160 g	240 g	320 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Mayonnaise 8 9	50 g	75 g	100 g
Kartoffel DE IL NL FR IT ES	2	3	4
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	1	2	2

**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. 610 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	4028 kJ/963 kcal
Fett	8,6 g	52,9 g
– davon ges. Fettsäuren	0,9 g	5,5 g
Kohlenhydrate	14,3 g	87,6 g
– davon Zucker	4,2 g	25,8 g
Eiweiß	5,1 g	31,6 g
Salz	0,53 g	3,23 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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal



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 [1,5 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.



Soße vorbereiten

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Zwiebel darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Rinderhackfleisch hinzufügen und weitere 4 – 5 Min. mitbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Slaw vorbereiten

Karotten schälen und grob in eine große Schüssel reiben.

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

Mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig*** verrühren. Mit **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



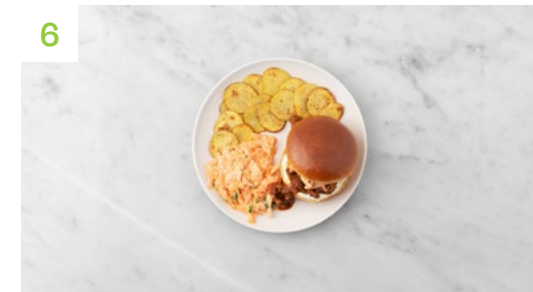
Soße verfeinern

Tomatenmark, **Worcester Sauce**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** zur **Soße** geben und 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Sloppy Joe bauen

Beide **Briochehälften** mit **Mayonnaise** bestreichen, **Sloppy Joe Soße** darauf verteilen und mit **Karottenslaw** toppen.



Anrichten

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

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

