

# Mini-Burgers für Champions

mit Worcester-Burgersoße & chunky Potato Wedges

30 – 40 Minuten • 1205 kcal • Tag 2 kochen



gemischte Hackfleischzubereitung



Brötchenkarree Kräuter



Ofenkartoffel



Salatherz (Romana)



Tomate (Roma)



Zwiebel



Mayonnaise



Ketchup



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



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



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,  
1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Brötchenkarree Kräuter	250 g	375 g**	500 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Salatherz (Romana)	1	1	1
Tomate (Roma)	2	3	4
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Mayonnaise <b>8   9</b>	75 g	100 g	150 g
Ketchup <b>10</b>	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	8 g	12 g	16 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. 810 g)
Brennwert	620 kJ/148 kcal	5041 kJ/1205 kcal
Fett	7,6 g	61,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,3 g
Kohlenhydrate	14,1 g	114,8 g
– davon Zucker	2,5 g	20,3 g
Eiweiß	5,3 g	43,1 g
Salz	0,85 g	6,94 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:** 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien

**NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffeln** halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 4 g [6 g | 8 g] „Hello Paprika“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\*, Salz\* und Pfeffer\* vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. garen.



## Für die Zwiebelringe

**Zwiebel** abziehen und in 1 cm Ringe schneiden.

**Zwiebel** mit etwas Öl\*, 2 g [3 g | 4 g] „Hello Paprika“, Salz\* und Pfeffer\* vermengen.

**Zwiebelringe** auf das Backblech geben und 20 – 25 Min. garen.

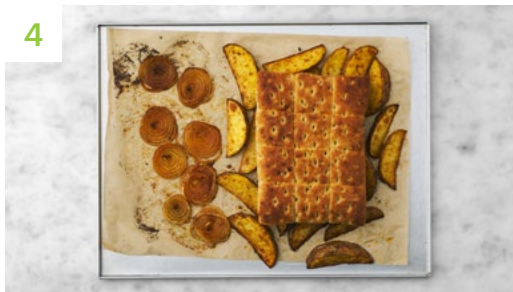


## Für die Soße

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Ketchup**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** vermengen.

Strunk des **Salatherzes** entfernen und die einzelnen Blätter abziehen, sodass sie ganz bleiben.

**Tomaten** in feine Scheiben schneiden. Leicht **salzen\***.



## Brötchenkarree aufbacken

**Brötchenkarree** für 6 – 8 Min. mit auf das Backblech in den Ofen geben.

Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



## Für das Fleisch

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, restliches „Hello Paprika“, Salz\* und Pfeffer\* gut vermengen.

**Hackfleisch** in eine kalte große Pfanne geben und mit den Händen zu 1 [1,5 | 2] rechteckigen **Patties** formen.

**Tipp:** Das Patty sollte ungefähr die Größe des Brötchens haben.

**Tipp:** Wenn du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Die große Pfanne erhitzen und **Patty** 3 – 4 Min. je Seite anbraten.



## Anrichten

**Brötchenkarree** waagrecht aufschneiden. Etwas **Burgersoße** auf beiden Seiten verteilen. **Salat** und **Tomate** auf der unteren Seite anrichten, mit **Burgerpatty** toppen und **Zwiebelringe** darauf verteilen. **Burger** mithilfe eines **Brotmessers** in 12 [16 | 24] **Mini-Burger** aufteilen.

**Mini-Burger** nach Belieben auf Teller verteilen und mit **Kartoffelwedges** und restlicher **Burgersoße** genießen.

**Tipp:** Richte alles auf einem großen Brett an und teile mit Deinen Freunden und Deiner Familie!

**Guten Appetit!**