



# Marokkanischer Rindfleisch-Burger

mit würziger Zwiebelade und Kartoffelspalten



## HELLO GEWÜRZMISCHUNG

Dein würziger Feinschliff:  
2 g Gewürzmischung Harissa,  
2 g Gewürzmischung Harissa,  
2 g Zwiebelgranulat, 2 g gemahlener Kumin  
und 2 g Rauchsatz.



Rinderhackfleisch



rote Zwiebel



Rotweinessig



Kartoffeln



Joghurt



Salatherz



Gewürzmischung



Tomate




Burgerbrötchen


 25 [35] Min.

 35 [40] Min.

 Stufe 2

 Thermomix kocht

 Neuentdeckung

 Tag 1 - 2 kochen

Wir lieben Burger und interpretieren diese immer wieder neu. Heute wird es marokkanisch bunt und würzig! Die leichte Schärfe der Gewürzmischung sorgt dabei für die typische aromatische Note, die man aus dem bunten Marokko kennt. Und bei einem guten Burger dürfen eine leckere Zwiebelade, frische Tomatenscheiben und Kartoffelwedges auf gar keinen Fall fehlen! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

**thermomix**

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix**\* benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 WEDGES ZUBEREITEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten (**Wedges**) schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen), mit **Olivenöl\*** beträufeln und nach Geschmack etwas **salzen\*** und **pfeffern\***. Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich und außen knusprig und goldbraun sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 4 PATTYS BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Pattys** auf jeder Seite ca. 5 Min. braten.

Währenddessen die **Burgerbrötchen** aufbacken.

★ **TIPP:** Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den **Wedges** in den Backofen.



## 2 ZWIEBELADE ZUBEREITEN

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und in den Mixtopf geben. 5 g [10 g] **Olivenöl\***, **Rotweinessig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **14 Min. [17 Min.] /95 °C/↻/Stufe 1** köcheln lassen.

In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.



## 5 BURGERBRÖTCHEN BACKEN

**Burgerbrötchen** 2 – 5 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.

Währenddessen **Salatblätter** vom Strunk abschneiden. **Tomate** vom Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

**Zwiebelade** in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 3 PATTYS VORBEREITEN

**Rinderhackfleisch**, **Gewürzmischung (scharf!)** und **Salz\*** in eine große Schüssel geben und alles vermengen.

Aus der Masse 2 [4] flache **Pattys** formen.



## 6 ANRICHTEN

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebelade** bestreichen, mit **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen und mit ein wenig **Joghurt** abschließen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	4
Salatherz (Romana)	1	2
Tomate NL	1	2
Rinderhackfleisch 15)	300 g	600 g
Gewürz "Marokkanischer Rindfleisch-Burger" 15)	8 g	16 g
Rotweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml
Burgerbrötchen 1) 11) 15)	2	4
Joghurt (3,5 % Fett) 7)	100 g	200 g

(Oliven-Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*)

- \* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- 🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	521 kJ/123 kcal	3746 kJ/885 kcal
Fett	6 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	17 g
Kohlenhydrate	13 g	88 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	6 g	43 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	2 g

## ALLERGENE

- 1) Weizen 7) Milch 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 15) kann Spuren von Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!