

Sloppy Joe! Burger mit Rinderhackfleischsoße dazu Kartoffelchips und Karottenslaw

Family 25 – 35 Minuten • 998 kcal • Tag 2 kochen

24



Rinderhackfleisch



Brioche Bun, natur



Worcester Sauce



Zwiebel



Tomatenmark



Mayonnaise



Karotte



Frühlingszwiebel



Ofenkartoffel



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Schüssel und 1 Gemüseriebe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	2	3	4
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Mayonnaise 8) 9)	51 ml	85 ml	102 ml
Karotte DE NL DK	2	3	4
Frühlingszwiebel DE EG MA IT	1	2	2
Ofenkartoffel DE ES NL BE FR EG MA MT IL PT CY	2	3	4

**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. 660 g)
Brennwert	633 kJ/151 kcal	4174 kJ/998 kcal
Fett	8,29 g	54,67 g
- davon ges. Fettsäuren	2,11 g	13,93 g
Kohlenhydrate	13,89 g	91,58 g
- davon Zucker	4,30 g	28,38 g
Eiweiß	3,76 g	24,83 g
Salz	0,256 g	1,691 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland **DK:** Dänemark



Für die Kartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffel** in 0,5 cm dünne 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 hinzufügen.



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*** dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Anrichten weiter köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



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.



Sloppy Joe vollenden

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

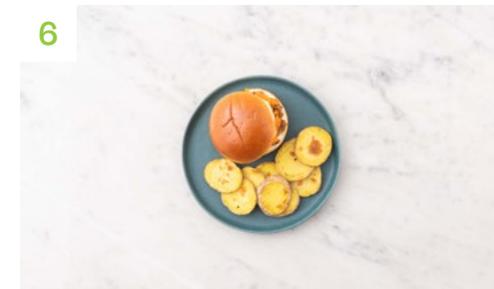


Slaw vorbereiten

Karotten schälen und grob in eine große Schüssel reiben.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, zu der großen Schüssel geben und mit einem Drittel **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** verrühren.

Abschmecken mit **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer***.



Anrichten

Sloppy Joe auf Teller verteilen, **Kartoffelchips** und restlichen **Karottenslaw** daneben 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>

