

# WIES'N-BURGER IM LAUGENBRÖTCHEN

mit Schinkenspeck, Sauerkraut und Kartoffelsalat

## IDEE DES MONATS

Eine Idee raffinierter, saisonaler, besonderer. Guten Appetit mit unserem Oktoberfest-Special.



Laugenbrötchen



Leberkäse



Schinkenspeck



Sauerkraut



mittelscharfer Senf



Mayonnaise



Salatherz (Romana)



vorw. festk. Kartoffeln



rote Zwiebel



Apfel



Weißweinessig

35 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Auf zur Wies'n! Mit unserer **Idee des Monats** holen wir Dir die Atmosphäre des Oktoberfests zu Dir nach Hause. Deftiges Sauerkraut, Kartoffelsalat und ein Burger mit dem klassischen Leberkas ... Das Einzige, was noch fehlt, ist ein kühles Weizen! Veranstage doch Deine eigene Wies'n-Party mit unserem Oktoberfest-Special und bestelle die Rezepte gleich mehrmals in einer Woche. Dann heißt es nur noch: Rein in die Tracht und los geht's.

Wasche den **Salat** und **Apfel** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne**, **Küchenpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 kleinen Topf**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Kartoffeln** schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Kartoffelscheiben** darin für 7 – 12 Min. garen.

Währenddessen heiße **Gemüsebrühe\***

vorbereiten und zusammen mit **Weißweinessig\*** in einer großen Schüssel vermengen.



## 4 SAUERKRAUT & DIP VORBEREITEN

In einem kleinen Topf **Sauerkraut** ca. 3 Min. erwärmen.

In einer kleinen Schüssel **Senf** und **Mayonnaise** miteinander verrühren.

Nach der Garzeit **Kartoffelscheiben** abgießen und noch heiß zu den **Speckwürfeln** geben. Alles gut vermengen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



## 2 FÜR DEN KARTOFFELSALAT

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne **Öl\*** erhitzen und die **Hälfte** der **Zwiebelstreifen** und **Schinkenspeck** darin 2 – 4 Min. anbraten.

Anschließend zur **Essig-Brühe-Mischung** geben.



## 5 LEBERKÄSE BRATEN

In der großen Pfanne erneut **Öl\*** erhitzen und **Leberkäse** darin je Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und kurz warm halten.

**Laugenbrötchen** aufschneiden und ohne weitere Fettzugabe in der noch heißen Pfanne ca. 1 Min. auf den Schnittflächen rösten.

**Salatblätter** abzupfen.

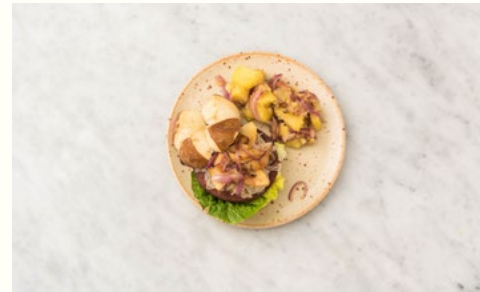


## 3 APFELSCHNITTEN BRATEN

**Apfel** schälen, vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und **Apfelviertel** in dünne Scheiben schneiden.

In derselben Pfanne, ohne weitere Fettzugabe, **Apfelscheiben** zusammen mit den restlichen **Zwiebelstreifen** 2 – 4 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.



## 6 BURGER BELEGEN

**Brötchenhälften** mit der **Senfmayonnaise** bestreichen.

Mit **Salatblättern**, **Leberkäse**, **Sauerkraut** und **Apfelscheiben** belegen.

**Kartoffelsalat** dazu reichen und bayrisch genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE	1	1	1
gewürfelter Schinkenspeck	50 g	75 g	100 g
Apfel FR	1	1	1
Sauerkraut (Pkg.) 3)	½ ☞	¾ ☞	1
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Leberkäse	200 g	300 g	400 g
Laugenbrötchen 1)	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	1	1
Gemüsebrühe*	50 ml	75 ml	100 ml
Weißweinessig*	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	486 kJ/116 kcal	2849 kJ/681 kcal
Fett	5 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	4 g
Kohlenhydrate	15 g	90 g
– davon Zucker	4 g	21 g
Eiweiß	3 g	18 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 3) Sellerie 4) Senf

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, FR: Frankreich

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

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellowfresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

# An Guadn!