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

30 [35|40] Min. *40 [45|50] Min.*

Stufe 2 *Thermomix kocht*

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! Veranstalte 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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Salat** und **Apfel** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **Küchenpapier**.

1 ZU BEGINN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Kartoffelscheiben** in den Varoma-Behälter geben und Varoma verschließen.

Wasser* in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

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 in eine große Schüssel geben.

3 APFELSCHEIBEN BRATEN

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden 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.

4 SAUERKRAUT & DIP VORBEREITEN

Nach der Varoma-Garzeit heiße **Kartoffelscheiben** zu der **Zwiebel-Speck-Mischung** geben. **Weißweinessig***, **Gemüsebrühpaste***, heiße **Garflüssigkeit*** (siehe Zutatenliste), **Salz*** und **Pfeffer*** ebenfalls zugeben, alles vermengen und ziehen lassen.

Mixtopf leeren, **Sauerkraut** in den Mixtopf geben und **5 Min./90 °C/⮌/Stufe 1** erhitzen.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Senf** und **Mayonnaise** miteinander vermengen.

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.

6 BURGER BELEGEN

Brötchenhälften mit der **Senfmayonnaise** bestreichen.

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

Kartoffelsalat dazu reichen und bayrisch genießen.

An Guadn!

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
mittelschafter Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Leberkäse	200 g	300 g	400 g
Salatherz (Romana)	1	1	1
Laugenbrötchen 1)	2	3	4
Wasser*	500 g		
Weißweinessig*	1 EL	1½ EL	2 EL
Gemüsebrühpaste*	1 TL	1½ TL	2 TL
Garflüsigkeit*	50 ml	75 ml	100 ml
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.
! 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. 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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, FR: Frankreich

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

HelloFRESH