



DOUBLE BACON-CHEESE-BURGER,

dazu Maiskolben mit Smokey Pfeffer-Butter

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W26

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Briochebrötchen



Rinderhackfleisch



Aioli



Käse-Mix



BBQ-Pfeffermischung



Bacon (Scheiben)



Maiskolben (vorgekocht)



rote Zwiebel



Salatherz (Romana)



Butter



BBQ-Soße

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 grillen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse** und **1 kleine Schüssel**.



1 PATTYS VORBEREITEN

In einer großen Schüssel **Hackfleisch** mit etwas **Salz***, **Pfeffer*** und der **Hälfte** des **BBQ-Pfeffers** gut verkneten. Aus der Masse **4 Pattys** formen und beiseitelegen. **★TIPP:** *Mach die Pattys richtig schön flach, ca. 1 – 1,5 cm. Dann werden sie nicht zu dick nach dem Braten.*



2 PFEFFERBUTTER ZUBEREITEN

In einer kleinen Schüssel weiche **Butter** mit restlichem **BBQ-Pfeffer** und etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. **★TIPP:** *Pfefferbutter auf ein Stück Backpapier stellen, so kannst Du die Butter besser in Scheiben schneiden.*



3 GEMÜSE VORBEREITEN

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Zwiebel abziehen und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden.

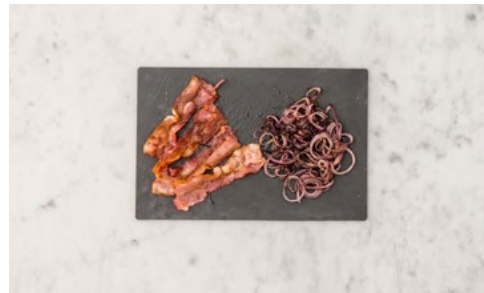


4 GRILWLEN

Jetzt geht es ans Grillen. Zuerst **Pattys** und **Maiskolben** auf den Grill legen.

Pattys zuerst auf einer Seite ca. 3 – 4 Min. braten. **Pattys** wenden, **Käse** auf die gebratenen Seiten verteilen und **Pattys** weitere 3 – 4 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgebraten und der **Käse** oben geschmolzen ist.

Maiskolben in dieser Zeit rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.



5 WEITER GEHT'S

Zwiebelringe 4 – 5 Min. grillen, bis sie weich sind.

Baconscheiben 2 – 3 Min. je Seite grillen, bis sie goldbraun sind.

Briochebrötchen aufschneiden.

Brötchenhälften auf dem Grill ca. 1 Min. auf den Schnittflächen toasten.

★TIPP: *Alternativ kannst Du natürlich auch alles in einer großen Pfanne braten.*



6 BURGER ANRICHTEN

Untere Seite der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Aioli** bestreichen, mit **Salatblättern** und einem **Patty** belegen. Ein wenig **BBQ-Soße** auf den **Patty** geben und den zweiten **Patty** darauflegen. Mit **Bacon** und **Zwiebelringen** belegen und mit restlicher **BBQ-Soße** toppen. **Maiskolben** mit **Butter** bestreichen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2
Rinderhackfleisch	600 g
Aioli 2) 4)	30 g
Käse-Mix 5)	75 g
BBQ-Pfeffermischung	2 g
Bacon (Scheiben)	100 g
Maiskolben (vorgekocht) DE	2
rote Zwiebel NL	1
Salatherz (Romana)	1
Butter 5)	20 g
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml
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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	870 kJ/208 kcal	7.280 kJ/1.740 kcal
Fett	13,38 g	112,01 g
– davon ges. Fettsäuren	6,17 g	51,66 g
Kohlenhydrate	10,18 g	85,21 g
– davon Zucker	3,89 g	32,60 g
Eiweiß	10,87 g	91,01 g
Salz	0,608 g	5,091 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf
5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.