



# Marokkanischer Rindfleischburger

mit würziger Zwiebelade und Kartoffelspalten



## HELLO GEWÜRZMISCHUNG

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



Salatherz (Romana)



Gewürzmischung



Rinderhackfleisch



Tomate



Burgerbrötchen



rote Zwiebel



Rotweinessig



Joghurt (3,5 % Fett)



vorw. festk. Kartoffeln

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-2 kochen

Wir lieben Burger und interpretieren diese immer wieder neu. Heute wird es marokkanisch bunt und würzig! Die leichte Schärfe des Harissa-Gewürzes 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.

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Pfanne**.



## 1 WEDGES BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen).

Mit **Olivenöl\*** beträufeln, **salzen\*** und **pfeffern\***.

Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich sind.



## 4 PATTYS BRATEN

In einer kleinen Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Pattys** und **Zwiebelstreifen** hineingeben.

**Pattys** auf jeder Seite ca. 4 Min. braten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

**Zwiebelstreifen** mit **Rotweinessig** und **Wasser\*** ablöschen und 7 – 8 Min. leicht köcheln lassen.

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



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

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

**Salatblätter** vom Strunk abschneiden.

**Tomate** vom Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.



## 5 BROT AUFBACKEN

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



## 3 PATTYS FORMEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** gut mit der **Gewürzmischung** vermischen, etwas **salzen\*** und aus dieser Masse 2 [3|4] gleich große **Pattys** formen.



## 6 ANRICHTEN

**Burgerbrötchen** aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebel-marmelade** bestreichen, mit **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen.

Mit ein wenig **Joghurt** abschließen und **Burger** zusammen mit den **Kartoffelwedges** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	1	2
Tomate NL   PL	1	1	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Gewürz "Marokkanischer Rindfleischburger"	8 g	16 g	16 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Burgerbrötchen 1) 8)	2	3	4
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	100 g	150 g	200 g
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser*	50 ml	75 ml	100 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	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	511 kJ/122 kcal	3680 kJ/880 kcal
Fett	6 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	16 g
Kohlenhydrate	12 g	86 g
– davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	6 g	42 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	1 g

### ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesam

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

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@hellowfresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

# Guten Appetit!