

REZEPT

Feierabend-Burger mit amerikanischem Krautsalat „Coleslaw“ und Pommes vom Grill



Vorbereitungszeit:

60 Minuten

Kochzeit:

60 Minuten

Gesamtzeit:

120 Minuten

Zutaten für 4 Burger:

Coleslaw:

200 g Spitzkohl
160 g Karotten
3 EL Zitronensaft
2 EL Sweet-Chili-Sauce
2 EL Schmand
2 EL Salatcreme
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

Burger-Soße:

130 g Salatcreme
5 TL Sweet-Chili-Sauce
1 gepresste Knoblauchzehe
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Hilfsmittel / Zubehör:

Leifheit Allzweckreibe 4+1, Leifheit Pommes Schneider, Leifheit Salatschleuder

Burger-Buletten:

600 g Rinderhack
1 EL BBQ Sauce
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Pommes:

800 kg festkochende Kartoffeln
3 EL Rapsöl
2 TL Paprika, edelsüß
2 TL Salz

Burger:

Salatblätter
4 Vollkorn – Burger-Brötchen
4 Scheiben Käse nach Wahl
4 EL Geröstete Zwiebeln
1 Rote Zwiebel

So wird's gemacht:

1. Für den „Coleslaw“ Spitzkohl ohne Strunk in mundgerechte Streifen schneiden. Die geschälten Karotten mit der Allzweckreibe 4+1 grob raspeln. Alles mit Zitronensaft und Sweet-Chili-Sauce vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Anschließend mit dem Schmand und der Salatcreme vermengen und beiseitestellen.
3. Für die Burgersoße die Salatcreme mit der Sweet-Chili-Sauce und der gepressten Knoblauchzehe vermengen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Für die Pommes vom Grill die Kartoffeln zunächst waschen und schälen. Anschließend mit dem Pommes Schneider in mundgerechte Stäbchen schneiden und für 30 Minuten wässern, sodass die Stärke entweichen kann.
5. Zur Vorbereitung der Burger-Buletten das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit der BBQ-Soße vermengen und zu 4 Burger-Buletten formen.
6. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel schälen und mithilfe der Allzweckreibe 4+1 in dünne Scheiben schneiden.
7. Die gewässerten Kartoffeln abgießen, gut trocknen und mit dem Öl und 1 TL Salz sowie Paprika vermengen, in zwei Portionen teilen und je für ca. 15 - 20 Minuten in einer abgedeckten Gusspfanne für den Grill garen. Zwischenzeitlich wenden. Die Pommes nach dem Garen nochmals mit Salz und Paprika würzen. Alternativ ist auch die Zubereitung im Backofen oder der Heißluftfritteuse möglich.
8. Während die Pommes in der Grillpfanne garen, die Buletten auf dem Grill je nach gewünschtem Gargrad braten, mit einer Scheibe Käse belegen, herunternehmen und warm stellen.
9. Die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten ebenfalls kurz auf den Grill legen und rösten.
10. Um die Burger zusammenzustellen, das Unterteil der Brötchen mit Soße bestreichen. Danach mit Salat, dem Krautsalat „Coleslaw“, den Buletten inklusive Käse, den Zwiebelringen und den gerösteten Zwiebeln belegen. Abschließend zusammen mit den Pommes servieren.

Guten Appetit!

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Katharina Fugmann
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-24
E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de

Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 30 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.

The Leifheit logo is displayed in white capital letters within a red-bordered rounded rectangle, set against a dark blue background.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Katharina Fugmann
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-24
E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de