



Glazed BBQ-Burger mit Speck und Käse dazu knuspriger Maiskolben

Zeit sparen Family 15 Minuten • 1382 kcal • Tag 3 kochen



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



veganer Brioche Bun



Frühstücksspeck
in Scheiben



Maiskolben



Salatherz (Romana)



Limette



Reibkäse



BBQ-Sauce



Sriracha Sauce



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 kleine Schüssel und 2 grosse Bratpfannen

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
vegane(r) Brioche Bun (15)	2 x 80 g	4 x 80 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 75 g	2 x 75 g
Maiskolben	1 x 400 g	2 x 400 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g**	1 x 170 g
Limette	1 x 75 g**	1 x 75 g
Reibkäse (7)	1 x 50 g	1 x 100 g
BBQ-Sauce (9) (10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Sriracha Sauce	1 x 8 ml	1 x 16 ml
Mayonnaise (8) (9)	1 x 25 g	1 x 50 g

**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. 660 g)
Brennwert	882 kJ/ 211 kcal	5783 kJ/ 1382 kcal
Fett	12.78 g	83.75 g
- davon ges. Fettsäuren	3.68 g	24.15 g
Kohlenhydrate	13.20 g	86.54 g
- davon Zucker	4.93 g	32.34 g
Eiweiss	8.55 g	56.06 g
Salz	0.636 g	4.167 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: 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

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

1



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha** verrühren und mit einem Spritzer

Limettensaft abschmecken.

Speck quer halbieren.

Eine grosse Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. **Burgerbrötli** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in der Bratpfanne ohne Fettzugabe aufwärmen. Dann herausnehmen.

2



Patties braten

Hackfleisch zu 2 [4] gleichgrossen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In derselben Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Patties** in die Bratpfanne hineingeben und auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. **Speckstreifen** die letzten 5 Min. mitbraten.

Während die **Patties** braten, in einer zweiten Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Maiskolben** hineingeben und rundherum anbraten, bis diese aussen leicht gebräunt sind. Danach vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3



Anrichten

Nach dem **Braten** der **Burger** das Fett aus der Bratpfanne weggiesen. **BBQ-Sauce** zu den **Patties** in die Bratpfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren.

Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötli** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Speck** und **Käse** toppen. **Maiskolben** mit 2 TL [4 TL] **Butter*** bestreichen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





Glazed BBQ burger with bacon and cheese

served with crunchy corn on the cob

Save time Family 15 minutes • 1382 kcal • Cook on day 3

16



HelloFresh mince



Vegan brioche bun



Sliced breakfast bacon



Corn cob



Romaine lettuce heart



Lime



Grated cheese



BBQ sauce



Sriracha sauce



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Salt*, oil*, pepper*, butter*

Cooking utensils

1 small bowl and 2 large frying pans

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh mince	1 x	250 g	1 x	500 g
Vegan brioche bun 15)	2 x	80 g	4 x	80 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 g	2 x	75 g
Corn cob	1 x	400 g	2 x	400 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g**	1 x	170 g
Lime	1 x	75 g**	1 x	75 g
Grated cheese 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
BBQ sauce 9) 10)	2 x	20 ml	4 x	20 ml
Sriracha sauce	1 x	8 ml	1 x	16 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 660 g)
Calories	882 kJ/211 kcal	5783 kJ/1382 kcal
Fat	12.78 g	83.75 g
– of which saturated fats	3.68 g	24.15 g
Carbohydrate	13.20 g	86.54 g
– of which sugar	4.93 g	32.34 g
Protein	8.55 g	56.06 g
Salt	0.636 g	4.167 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **10)** Celery **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Get prepped

Cut the lettuce leaves off the stalk and separate into individual leaves.

Cut the lime in half.

In a small bowl, mix the mayonnaise with the sriracha and add a squeeze of lime juice.

Cut the bacon in half crosswise.

Heat a large frying pan on medium heat. Slice the burger buns open and place them cut side down in the frying pan without fat for about 1 min. to warm up. Then remove.

Fry the patties

Shape the mince into 2 [4] equally sized patties about 1 cm thick.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same frying pan. Fry the patties in the pan for 4–6 min. on each side until the meat is no longer pink inside. Add the bacon strips to fry for the last 5 min.

While the patties are frying, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a second frying pan on a medium heat and fry the corn cobs until lightly browned on the outside. Then remove the pan from the stove and put to one side.

Serve

After frying the burgers, pour away the fat from the frying pan. Add the BBQ sauce to the patties in the frying pan and glaze the patties all round.

You can turn off the heat for this.

Spread a dollop of dip on both sides of the burger buns, add the lettuce leaves and patties and top with bacon and cheese. Brush the corn cobs with 2 tsp. [4 tsp.] butter*.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/





Burger barbecue au lard et au fromage accompagné d'épis de maïs croustillants

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 1 382 kcal • Cuisiner au 3e jour

16



Mélange de viande hachée HelloFresh



Petits pains briochés végétaliens



Bacon en tranches



Épi de maïs



Cœur de laitue (Romana)



Citron vert



Fromage râpé



Sauce barbecue



Sauce sriracha



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, huile*, poivre*, beurre*

Ustensiles de cuisine

1 bol et 2 grandes poêles

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Petits pains briochés végétaliens 15)	2 x 80 g	4 x 80 g
Bacon en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Épis de maïs	1 x 400 g	2 x 400 g
Laitue romaine	1 x 170 g**	1 x 170 g
Citron vert	1 x 75 g**	1 x 75 g
Fromage râpé 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Sauce barbecue 9) 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Sauce sriracha	1 x 8 ml	1 x 16 ml
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 660 g)
Valeur calorique	882 kJ/ 211 kcal	5 783 kJ/ 1 382 kcal
Lipides	12,78 g	83,75 g
– dont acides gras saturés	3,68 g	24,15 g
Glucides	13,20 g	86,54 g
– dont sucre	4,93 g	32,34 g
Protéines	8,55 g	56,06 g
Sel	0,636 g	4,167 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **10)** céleri **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Petite préparation

Couper les feuilles de salade du tronc et les diviser en feuilles individuelles.

Couper en deux le citron vert.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec la Sriracha et assaisonner avec un filet de jus de citron vert.

Couper le lard en deux dans le sens de la largeur.

Faire chauffer une grande poêle à feu moyen. Couper les pains à burger et les réchauffer, face coupée vers le bas, pendant environ 1 min dans la poêle sans ajouter de matière grasse. Les retirer.

Faire cuire les steaks

Façonner la viande hachée en 2 [4] steaks de même taille, d'env. 1 cm d'épaisseur.

Dans la même poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Déposer les steaks dans la poêle et les faire cuire pendant 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose à l'intérieur. Faire revenir les tranches de lard pendant les 5 dernières minutes.

Pendant que les steaks cuisent, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une deuxième poêle à feu moyen, y mettre les épis de maïs et les faire revenir sur toute leur circonférence jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirer ensuite du feu et réserver.

Dresser

Une fois les burgers cuits, jeter la graisse de la poêle. Verser la sauce BBQ sur les steaks dans la poêle et les napper de tous les côtés.

Il n'est pour cela plus nécessaire que le feu soit allumé.

Tartinier les deux côtés des pains à burger d'un peu de sauce préparée, les garnir de feuilles de salade et de steaks, puis de de lard et de fromage. Badigeonner les épis de maïs de 2 cc [4 cc] de beurre* et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

