

# Leberkäse-Laugenburger mit Schmorzwiebeln

## Romana-Slaw, Kartoffelecken und Kräuterdip

Family 35 – 45 Minuten • 928 kcal • Tag 3 kochen

3



Laugenbrötli



Leberkäse



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



süßer Senf



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung  
"Hello Paprika"



rote Zwiebel



Crème fraîche Light



Petersilie



mittelscharfer Senf



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne,  
2 kleine Schüsseln und 2 grosse Schüsseln

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Laugenbrötli <b>11</b> <b>15</b> )	2 x 90 g	4 x 90 g
Leberkäse	2 x 90 g	4 x 90 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b> )	1 x 25 g	1 x 50 g
süsser Senf <b>9</b> )	1 x 15 ml	2 x 15 ml
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Crème fraîche Light <b>7</b> )	1 x 100 g	2 x 100 g
Petersilie	1 x 10 g**	1 x 10 g
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	1 x 10 ml	1 x 20 ml

\*\*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. 600 g)
Brennwert	667 kJ/ 159 kcal	3882 kJ/ 928 kcal
Fett	8.92 g	51.93 g
- davon ges. Fettsäuren	1.89 g	11.01 g
Kohlenhydrate	14.52 g	84.49 g
- davon Zucker	1.96 g	11.42 g
Eiweiss	4.73 g	27.55 g
Salz	0.781 g	4.547 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 11) Soja 15) Weizen

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



## 1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** in Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

**Kartoffeln** mit „Hello Paprika“, 1 EL [2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** vermengen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Petersilienblätter** fein hacken.

In einer grossen Schüssel **süssen Senf**, **Mayonnaise** und 1 EL [2 EL] **Crème fraîche Light** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

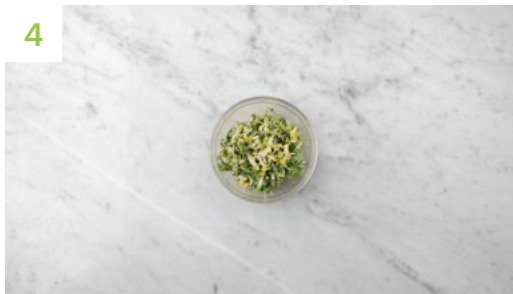


## 3 Für die Schmorzwiebeln

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebelstreifen** darin ca. 6 – 8 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie braun sind. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.

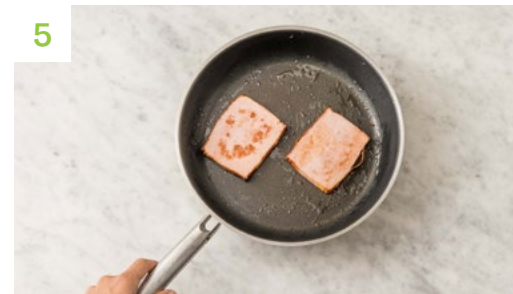
**Zwiebelstreifen** aus der Bratpfanne nehmen, in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



## 4 Währenddessen

**Romanasalat** in feine Streifen schneiden und in die Schüssel mit dem **Dressing** geben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel restliche **Crème fraîche Light** mit **Petersilie** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

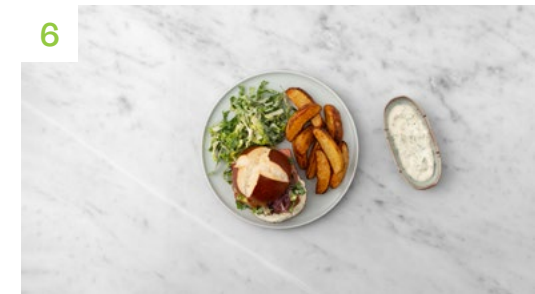


## 5 Leberkäse braten

In der grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Leberkäse** darin je Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Währenddessen **Laugenbrötli** 2 – 4 Min. zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken.



## 6 Anrichten

**Brötli** aufschneiden. **Brötlihälften** mit jeweils einem kleinen Klecks **Kräuterdip** und **Senf** bestreichen. Danach mit **Leberkäse**, **Salat** und **Schmorzwiebeln** belegen.

**Leberkäse-Burger**, **Kartoffelspalten** und restlichen **Salat** auf Teller verteilen. Restlichen **Kräuterdip** dazu reichen und bayrisch 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!



# Leberkäse pretzel burger with braised onions

lettuce slaw, potato wedges and herb dip

Family 35–45 minutes • 928 kcal • Cook on day 3

3



Pretzel roll



Leberkäse



Romaine lettuce heart



Mayonnaise



Sweet mustard



Mainly waxy potatoes



“Hello Paprika” spice mix



Red onion



Crème fraîche light



Parsley



Medium hot mustard

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs and pat the meat dry with kitchen roll.

## Basics from your kitchen\*

Salt\*, pepper\*, oil\*, sugar\*

## Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 2 small bowls and 2 large bowls

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Pretzel rolls <b>11</b> <b>15</b> )	1 x	180 g	2 x	180 g
Leberkäse	1 x	180 g	2 x	180 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b> )	1 x	25 g	1 x	50 g
Sweet mustard <b>9</b> )	1 x	15 ml	2 x	15 ml
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x	2 g	1 x	4 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Crème fraîche light <b>7</b> )	1 x	100 g	2 x	100 g
Parsley	1 x	10 g	1 x	10 g
Medium-hot mustard <b>9</b> )	1 x	10 ml	1 x	20 ml

\*\*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)

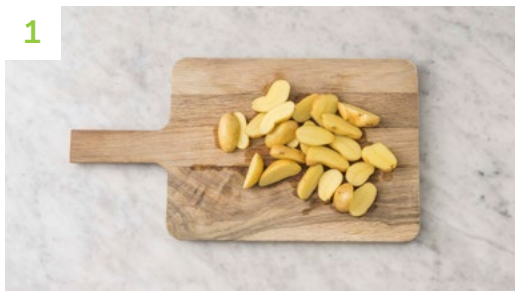
	100 g	Portion (approx. 600 g)
Calories	667 kJ/159 kcal	3882 kJ/928 kcal
Fat	8.92 g	51.93 g
- of which saturated fats	1.89 g	11.01 g
Carbohydrate	14.52 g	84.49 g
- of which sugar	1.96 g	11.42 g
Protein	4.73 g	27.55 g
Salt	0.781 g	4.547 g

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 **11**) Soy

**15**) Wheat

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



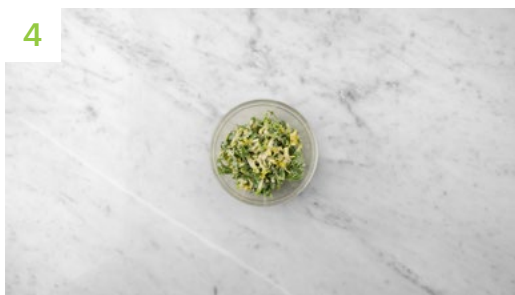
## Bake the potatoes

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Wash the potatoes and cut them into wedges.

Spread the potatoes on a baking tray lined with baking paper.

Mix the potatoes with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* and a little salt\*, and bake for 25–30 min. until golden brown.



## Meanwhile

Cut the lettuce into thin strips and add them to the bowl with the dressing. Season with salt\* and pepper\*.

In a small bowl, mix the rest of the crème fraîche with the parsley and season with salt\* and pepper\*.



## Get prepped

Halve the onion and cut it into thin strips.

Finely chop the parsley leaves.

In a large bowl, mix the sweet mustard, mayonnaise and 1 tbsp. [2 tbsp.] crème fraîche to make a dressing. Season with salt\* and pepper\*.



## Fry the leberkäse

Heat another 1 tbsp. [2 tbsp.] oil in the large frying pan. Fry the leberkäse for 3–4 min. on each side until golden brown.

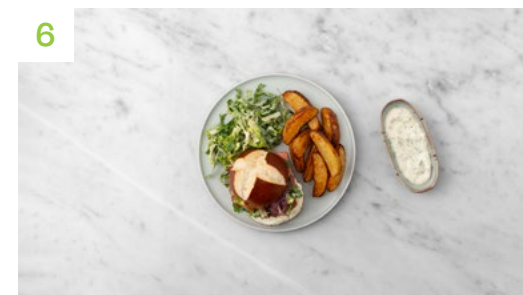
Meanwhile, put the pretzel rolls in the oven with the potatoes and bake them for 2–4 min.



## For the braised onions

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large frying pan. Fry the onion strips for 6–8 min. on medium heat until brown. Season with salt\*, pepper\* and a pinch of sugar\*.

Remove the onions from the frying pan and set them aside in a small bowl.



## Serve

Cut the rolls open. Spread a small dollop of herb dip and mustard on each half roll. Then top with leberkäse, lettuce and braised onions.

Apportion the leberkäse burgers, potato wedges and remaining salad on plates. Serve with the remaining herb dip and enjoy this Bavarian treat.

## 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/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Hamburger pain bretzel et leberkäse avec fondue d'oignons, slaw de laitue romaine, quartiers de pommes de terre et dip aux herbes

Famille 35 – 45 minutes • 928 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Petits pains bretzel



Leberkäse



Laitue romaine



Mayonnaise



Moutarde douce



Pommes de terre à chair ferme



Mélange d'épices « Hello Paprika »



Oignon rouge



Crème fraîche light



Persil



Moutarde mi-forte



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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes et essuyer la viande avec de l'essuie-tout.

## Basiques dans votre cuisine\*

sel\*, poivre\*, huile\*, sucre\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 grande poêle, 2 bols, et 2 saladiers

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petits pains bretzel <b>11) 15)</b>	1 x 180 g	2 x 180 g
Leberkäse	1 x 180 g	2 x 180 g
Laitue romaine	1 x 170 g	2 x 170 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Moutarde douce <b>9)</b>	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Pommes de terre Pommes de terre	1 x 400 g	1 x 800 g
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Crème fraîche légère <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Persil	1 x 10 g	1 x 10 g
Moutarde mi-forte <b>9)</b>	1 x 10 ml	1 x 20 ml

\*\*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. 600 g)
Valeur calorique	667 kJ/ 159 kcal	3882 kJ/ 928 kcal
Lipides	8,92 g	51,93 g
- dont acides gras saturés	1,89 g	11,01 g
Glucides	14,52 g	84,49 g
- dont sucre	1,96 g	11,42 g
Protéines	4,73 g	27,55 g
Sel	0,781 g	4,547 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

**11)** Soja **15)** blé

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

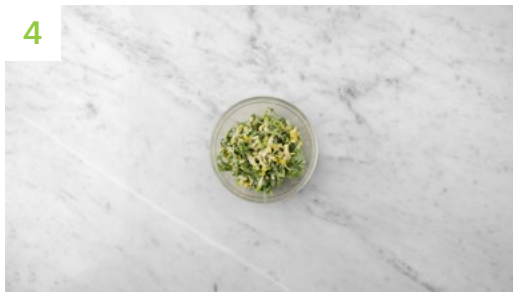


## 1 Cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Couper les pommes de terre lavées en quartiers.

Répartir les pommes de terre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, Ajouter du « Hello Paprika », 1 cs [2 cs] d'huile\* et un peu de sel\* aux pommes de terre, mélanger, puis enfourner 25 à 30 min.



## 4 Pendant ce temps

Couper la laitue romaine en fines lanières et la mettre dans le saladier avec la vinaigrette. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.

Dans un bol, mélanger le reste de la crème fraîche légère avec le persil, saler\* et poivrer\*.

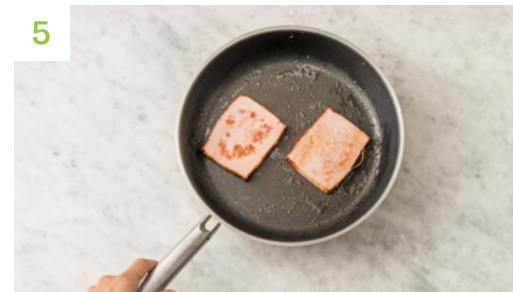


## 2 Petite préparation

Couper l'oignon en deux et l'émincer.

Hacher finement les feuilles de persil.

Dans un saladier, mélanger la moutarde douce, la mayonnaise et 1 cs [2 cs] de crème fraîche légère pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



## 5 Rôtir le leberkäse

Dans la grande poêle, faire chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile\*.

Y faire revenir le leberkäse 3 à 4 min de chaque côté jusqu'à coloration.

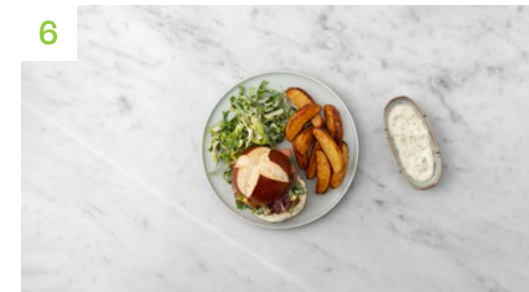
Pendant ce temps, mettre les moricettes avec les pommes de terre dans le four et faire cuire 2 à 4 min.



## 3 Pour la fondue d'oignons

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\*. Y faire revenir les oignons en lamelles 6 à 8 min à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner avec du sel\*, du poivre\* et une pincée de sucre\*.

Retirer les lamelles d'oignon de la poêle, les verser dans un bol et réserver.



## 6 Dresser

Couper les petits pains en deux. Badigeonner les moitiés de pain avec un peu de dip aux herbes et de la moutarde. Garnir ensuite de leberkäse, de salade et de fondue d'oignons.

Répartir les hamburgers au leberkäse, les quartiers de pommes de terre et le reste de la salade sur des assiettes. Servir avec le reste de dip aux herbes et savourer à la bavaroise.

Vous aimez HelloFresh ?

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

