

BBQ-Burger mit Speck und Käse

dazu Maiskolben

Zeit sparen Family Viel Gemüse 15 Minuten • 5932 kj/1418 kcal • Tag 2 kochen

15



Salatherz (Romana)



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



BBQ-Sauce



Briochebrötli mit Sesam



geriebener Gouda



Maiskolben



Mayonnaise



Limette



Sriracha Sauce



Frühstücksspeck in
Scheiben



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

Gut, im Haus zu haben

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Butter*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 kleine Schüssel und 2 grosse Bratpfannen

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Salatherz (Romana)	1 x 170 g**	1 x 170 g
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
BBQ-Sauce 9) 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Briochebrötli mit Sesam 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
geriebener Gouda 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Maiskolben	1 x 400 g	2 x 400 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Limette	1 x 75 g**	1 x 75 g
Sriracha Sauce	1 x 8 ml	1 x 15 ml
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 75 g	2 x 75 g
Öl*, Butter*	Angaben im Text	
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. 1.000 g)
Brennwert	899 kj/215 kcal	5932 kj/1418 kcal
Fett	13.32 g	87.89 g
- davon ges. Fettsäuren	4.48 g	29.57 g
Kohlenhydrate	13.21 g	87.18 g
- davon Zucker	4.95 g	32.67 g
Eiweiss	8.41 g	55.50 g
Salz	0.662 g	4.367 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 **Burger** 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 weglassen.

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.

En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!





BBQ burger with bacon and cheese

served with corn on the cob

15

Save time Family Lots of vegetables 15 minutes • 5.932 kj/1.418 kcal • Cook on day 2



Romaine lettuce heart



HelloFresh mixed minced meat



BBQ sauce



Brïoché buns with sesame seeds



Grated Gouda



Corn on the cob



Mayonnaise



Lime



Sriracha sauce



Sliced breakfast bacon



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

Good to have at hand

Salt*, oil*, pepper*, butter*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 small bowl and 2 large frying pans.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Romaine lettuce heart	1 x 170 g**	1 x 170 g
HelloFresh minced meat	1 x 250 g	1 x 500 g
BBQ sauce 9 10	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Brioche buns with sesame seeds 15	1 x 160 g	1 x 320 g
Grated Gouda 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Corncobs	1 x 400 g	2 x 400 g
Mayonnaise 8 9	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Lime	1 x 75 g**	1 x 75 g
Sriracha sauce	1 x 8 ml	1 x 15 ml
Sliced breakfast bacon	1 x 75 g	2 x 75 g
Oil*, butter*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**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. 1.000 g)
Calories	899 kJ/215 kcal	5.932 kJ/1.418 kcal
Fat	13.32 g	87.89 g
- incl. saturated fats	4.48 g	29.57 g
Carbohydrate	13.21 g	87.18 g
- incl. sugar	4.95 g	32.67 g
Protein	8.41 g	55.50 g
Salt	0.662 g	4.367 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).

1



Get prepped

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

Halve the lime.

In a small bowl, mix mayonnaise with 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 adding fat for about 1 min. to warm up. Then remove.



Fry the patties

Shape the minced meat into 2 [4] equally sized patties, about 1 cm high.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same frying pan.

Place the patties in the frying pan and fry for about 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 burgers are frying, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a second frying pan over a medium heat, add corn on the cob and fry 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 in the frying pan.

Add the BBQ sauce for the patties to the frying pan and glaze the patties on all sides with it.

No more heat is needed for this. Spread a dollop of dip on both sides of the burger buns, add lettuce leaves and patties and top with bacon and cheese.

Brush the corn on the cob with 2 tsp. [4 tsp.] butter*.

Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!





Burger BBQ au lard et au fromage accompagné d'épis de maïs

Gain de temps Famille Beaucoup de légumes 15 minutes • 5.932 kj/1.418 kcal • Cuisiner le 2e jour

15



Laitue romaine



Mélange de viande hachée HelloFresh



Sauce BBQ



Petits pains briochés au sésame



Gouda râpé



Épis de maïs



Mayonnaise



Citron vert



Sauce Sriracha



Bacon en tranches



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Sel*, huile*, poivre*, beurre*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 bol et 2 grandes poêles

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Salade (romaine)	1 x 170 g	1 x 170 g
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Sauce barbecue 9 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
Petits pains briochés au sésame 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
Gouda râpé 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Épis de maïs	1 x 400 g	2 x 400 g
Mayonnaise 8 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Citron vert	1 x 75 g**	1 x 75 g
Sauce sriracha	1 x 8 ml	1 x 15 ml
Bacon en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Huile*, beurre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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. 1.000 g)
Valeur calorique	899 kJ/215 kcal	5.932 kJ/1.418 kcal
Lipides	13.32 g	87.89 g
- dont acides gras saturés	4.48 g	29.57 g
Glucides	13.21 g	87.18 g
- dont sucre	4.95 g	32.67 g
Protéines	8.41 g	55.50 g
Sel	0.662 g	4.367 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 (y compris le 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 !)

1



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, 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 burgers 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. Tartiner les deux côtés des pains à burger d'un peu de mayonnaise préparée, les garnir de feuilles de salade et de steaks, puis de de bacon et de fromage.

Badigeonner les épis de maïs de 2 cc [4 cc] de beurre*.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

