Texasburger mit süß-saurer Soße

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (4 Stück)

» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 2 rote Chilischote(n)
» 50ml Weißwein-Essig
» 250ml Orangensaft
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Senfkörner
» 1 Dose Mais
» 2 EL Aprikosenkonfitüre
» 2-3 EL Ketchup
» 1/2 Bd. Koriander
» 600g Hackfleisch
» 1 Ei(er)
» 2 EL Semmelmehl
» 1 EL Senf
» 2 EL Öl
» 2 Tomate(n)
» 4 Blätter Römersalat
» 4 Brötchen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilis waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Paprika mit Zwiebel, Chili, Essig und Orangensaft aufkochen. Mit Salz und Senfkörnern würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 25min köcheln lassen.

2. Mais abtropfen und zugeben. Mit Konfitüre und Ketchup abschmecken. Auskühlen. Koriander waschen, trockenschütteln, hacken und unter die Soße rühren.

3. Hack mit Ei und Paniermehl verkneten. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Vier flache Frikadellen formen und im heißen Öl ca. 5min braten. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen.

4. Brötchen halbieren und toasten. Untere Hälften mit Salat, Frikadellen und Tomaten belegen. Etwas Soße darauf geben, mit oberer Brötchenhälfte abdecken. Restliche Soße dazu reichen. Mit Koriander, Chili und Tomaten garnieren.

Nährwerte: 580kcal/E42g/F19g/KH58g pro Portion

angelegt am: 02.03.2004 Rezept-Nr: 988

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke