



## Christmas Burger mit Orange und Rotkohl-Slaw Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 45 min | einfach

### Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Rotkohl (geputzt)
- 100 g Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml
- 50 g Crème légère
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL Zucker
- 2 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 1 Orange
- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Senf
- 2 EL Pflanzenöl
- 8 dünne Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 4 Burgerbrötchen (à 50 g)
- 8 Salatblätter
- 4 TL Preiselbeere Konfitüre

### Nährwerte

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Energie (Kilojoule):         | 4098 kJ  |
| Energie (Kilokalorien):      | 980 kcal |
| Fett:                        | 72 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 17 g     |
| Kohlenhydrate:               | 37 g     |
| davon Zucker:                | 13 g     |
| Ballaststoffe:               | 6,1 g    |
| Eiweiß:                      | 41 g     |
| Salz:                        | 4 g      |

## Zubereitung

1. Für den Coleslaw Rotkohl in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit ½ TL Salz bestreuen. Mit den Händen gut durchkneten, dabei am besten Einmalhandschuhe tragen. Rotkohl beiseitestellen. Karotten schälen und reiben. Rote Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Schüssel 80 g Hellmann's Mayonnaise mit Crème légère, Zitronensaft, Balsamicoessig, Zucker, ½ TL Salz und Pfeffer verrühren. Karottenraspel und Zwiebelwürfel untermischen und beiseitestellen.

2. Orange filetieren, dabei den austretenden Saft auffangen.

3. Hackfleisch in einer Schüssel mit 1 gestrichenen TL Salz, ½ TL Pfeffer und Senf gut vermischen. Aus der Masse 4 Pattys formen. Pattys in einer Pfanne im heißen Öl auf jeder Seite 4-5 Minuten braten. Bacon in einer weiteren Pfanne inzwischen knusprig braten.

4. Den gezogenen Rotkohl mit den Händen gut ausdrücken und zum vorbereiteten Salat geben, gut durchmischen und nach Belieben mit etwas vom aufgefangenen Orangensaft abschmecken.

5. Burgerbrötchen aufschneiden und nach Belieben rösten. Mit der restlichen Hellmann's Mayonnaise bestreichen. Mit Salat, Patty, Bacon, Preiselbeer Konfitüre, Orangenfilets und Coleslaw belegen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Kochzeit: 10 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns