



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 4. Oktober*****

Ab Mittwoch

Cheddar-Tortilla mit Avocado-Tomaten-Dip (Quesadilla)

Ab Donnerstag

Spanischer "Ein-Topf"- Chorizo-Kartoffel-Eintopf

5 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke
- U Bahn Schlump (im Blumenladen)
- Kiosk TipTop (Schulterblatt 16)
- Edeka Böcker, Hafencity
- ZOB Altona



01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)

Double Cheeseburger mit karamellisierten Zwiebeln und Ofen-Rosmarin-Kartoffeln

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, eine Müslischale, eine kleine, eine große Pfanne, Backpapier und ein Backblech bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. **Rosmarin** vom Stängel zupfen und klein hacken. **Kartoffeln** waschen und grob würfeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Salzen, pfeffern, nur etwas Olivenöl und den Rosmarin drauf, alles vermischen und für ca. 20-25 Min Kartoffeln im Ofen goldig backen. Bei der Hälfte der Zeit wenden.

Zwiebel schälen und ganz klein würfeln. In einer kleinen Pfanne mit etwas Öl und einem Teelöffel Zucker ca. 5 Min auf mittelhoher Hitze glasig dünsten. Dann beiseite stellen. **Eisbergsalat** waschen. Ofenkartoffeln aus dem Ofen holen, wenn goldbraun.

Aus dem **Bio-Rinderhackfleisch** ganz dünne (ca. 0,5 cm) Patties (1P: 2 Stück/ 2P: 4 Stück) formen, salzen und pfeffern (Mehr Patties -> Mehr Kruste -> Mehr Geschmack:) In einer großen Pfanne mit etwas Öl auf mittelhoher Hitze 3 Min anbraten. Vor dem Wenden mit einem kleinen Teelöffel **Senf** bestreichen. Dann wenden - ja auf den Senf - und weitere 2-3 Min anbraten. 1 Min vor Ende den **Cheddar** darauf geben. Fleisch aus der Pfanne holen. Jetzt die **Brötchenhälften** in der Pfanne noch 2 Min erhitzen und den Geschmack vom Boden aufsaugen lassen. **Mayo**, **Ketchup** und **Relish** miteinander vermischen und auf beide Brötchenhälften geben. Auf den Boden Eisbergsalat geben, zwei Burgerpatties, dann karamellierte Zwiebeln und dann den Deckel drauf. Double-Cheeseburger fertig. Mit Ofenkartoffeln und restlicher Mayo-Ketchup-Mische servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

☺<---Gepackt von

Chris

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.