Pain frites

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Sonnenblumenöl	4 EL
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch vom Schwein	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Orangen	1 St.
Mayonnaise	100 g
Senf	2 EL
Ketchup	2 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gewürzgurken	4 St.
Paprika, edelsüß	
Baguette	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Pommes frites schneiden. Auf einem Backblech mit 3 EL Öl mischen, verteilen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Zwischendurch mehrmals wenden.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verkneten, in 4 Portionen teilen und zu flachen Patties formen.

3. Orange waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer weiteren Schüssel Mayonnaise, Senf und Ketchup verrühren. Mit Orangenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In einer Pfanne restliches Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties ca. 8 Min. rundherum anbraten. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Gurken in Scheiben schneiden. Pommes aus dem Ofen nehmen und erst jetzt kräftig mit Salz und Paprikapulver würzen.

5. Baguette in 4 Portionen teilen, aufschneiden und Hälften mit etwas Würzmayonnaise bestreichen. Unterseiten mit Patties, Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen. Pommes darauf verteilen, mit restlicher Mayonnaise beträufeln und den Baguetteoberseiten zusammen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	789 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	45 g