



Ölz Brioche Burger Brötle "Steak Burger" mit Chimichurri Sauce

Rib Eye Steak-Burger: Grill-Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
Handvoll Grüner Salat
1 Steak (Rib Eye oder Rump Steak ca. 300g)
100 g Brie
3 Zwiebeln
1 EL Zucker
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen geschnitten
1 Tasse Olivenöl
½ Tasse Rotwein Essig
1 Bund Petersilie gehackt
1 Bund Koriander gehackt
1 TL Chiliflocken
Thymianblüten
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

1. Für die Chimichurri Sauce: Petersilie, Koriander, eine Zwiebel gehackt, Knoblauch, 1 Tasse Olivenöl, ½ Tasse Rotweinessig, 1 TL Chili und einige Thymianblüten in einem Glas verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
2. Ölz Brioche Burger Brötle in der Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.
3. 1 EL Butter + 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Pfanne mit einer Prise Salz weich schmoren. 1 EL Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
4. Das Steak auf dem Grill oder in der Pfanne medium-rare zubereiten und danach in Streifen schneiden.
5. Nun den Burger zusammenstellen: Auf dem Burger Brötle ein paar Salatblätter verteilen. Einige Steak Streifen und Brie Stücke als nächstes auf den Burger legen. Karamellierte Zwiebel und 2 TL Chimichurri Sauce obendrauf. Und fertig ist der Burger für den Vatertag.