



Ölz Brioche Burger Brötle mit Kartoffel-Lauch Puffer & Rotkraut

Vegetarischer Burger: Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle

Kartoffel-Lauch Puffer:

500 g Kartoffeln
1/2 Lauch
1/2 Zwiebel
1 Ei
2 EL Mehl
Salz & Pfeffer
Prise Muskatnuss
Öl

Knoblauchsauce:

150 g Joghurt
Knoblauch
Petersilie

Restliche Zutaten:

100 g Rotkraut fertig gekocht
30 g Fetakäse

Zubereitungszeit

40 min

1. Zwiebel schälen und fein hacken, Lauch waschen und schneiden. Rohe Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und für 15 min. rasten lassen, damit das Wasser aus den Kartoffeln entweichen kann.
2. Anschließend die Masse in einem Geschirrtuch gut trocknen. Aus der Kartoffelmasse dünne Puffer formen.
3. Öl in einer Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Kartoffelpuffer für ca. 10 Minuten beidseitig goldbraun braten.
4. Knoblauch schälen und pressen. Mit Joghurt, Petersilie und Salz vermischen.
5. Rotkraut nach Anleitung aufwärmen.
6. Beide Hälften des Brioche Burger Brötle kurz in der Pfanne toasten.
7. Anschließend auf die Unterseite des Brioche Burgers Knoblauchsauce streichen, Kartoffel-Lauch Puffer und das Rotkraut darauf verteilen und den Feta darüber streuen.
8. Fertig ist der perfekte winterliche Brioche Burger für das Wochenende.