



# 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. Chimichurri Sauce zubereiten:

Petersilie, Koriander, gehackte Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl, Rotweinessig, Chili und Thymianblüten in einem Glas vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

### 2. Burger Brötle antoasten:

Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten.

### 3. Karamellierte Zwiebeln vorbereiten:

1 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit einer Prise Salz bei mittlerer Hitze weich schmoren. 1 EL Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

### 4. Steak zubereiten:

Das Steak auf dem Grill oder in der Pfanne medium-rare braten und anschließend in Streifen schneiden.

### 5. Burger zusammenstellen:

Die untere Hälfte des Brioche Brötles mit Salatblättern belegen. Einige Steakstreifen und Brie-Stücke darauf verteilen. Mit karamellisierten Zwiebeln und 2 TL Chimichurri Sauce toppen.

### 6. Servieren & Genießen:

Den Burger direkt servieren – perfekt als herzhaftes Highlight zum Vatertag!