



Ölz Brioche Burger Brötle mit Brie, Apfel & karamellisierten Zwiebeln

Süß, herzhaft und wunderbar herbstlich – cremiger Brie, karamellierte Zwiebeln und Preiselbeeren



Zutaten

2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 Schuss Rotwein
1 Apfel
1 EL Thymianblättchen
100 g Brie
3 EL Preiselbeeren
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

20 min

1. Burger Brötle vorbereiten

Die Ölz Brioche Burger Brötle halbieren und nach Belieben kurz erwärmen oder angrillen.

2. Karamellierte Zwiebeln zubereiten

Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Den braunen Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

3. Apfel grillen

Den Apfel waschen, entkernen und in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und in einer Grillpfanne oder Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

4. Brie vorbereiten

Den Brie in dünne Scheiben schneiden.

5. Burger zusammenbauen

Die unteren Brötchenhälften mit Preiselbeeren bestreichen. Mit den gegrillten Apfelscheiben, karamellisierten Zwiebeln und Brie belegen. Zum Schluss einen weiteren Klecks Preiselbeeren darauf geben und die Burger mit den oberen Brötchenhälften abschließen.

6. Servieren

Sofort servieren und genießen.