Ölz Brioche Burger Brötle mit Glühweinsauce & Cole-Slaw

Ein herzhafter Burger mit festlichem Twist – perfekt für gemütliche Winterabende oder deine Weihnachtsfeier!



Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
300 g Faschiertes
250 g Camembert
80 g Speck
125 g Rucola
4 Rosmarinzweige
2 EL Öl zum Braten
½ Rotkraut
1 Karotte
3 TL Salz
2 TL Zucker
3 EL Naturjoghurt
3 EL Öl
2 EL Essig
1 ½ Tassen Rotwein
½ Tasse getrocknete Cranberries
¼ Tasse Rosinen
1 EL Honig
1 TL Salz
½ TL Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 EL Nelken
½ Chilischote
Schale von 1 Orange, abgerieben

Für 4 Portionen

1. Glühweinsauce zubereiten:
Alle Zutaten für die Sauce in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis alles gut eingekocht ist. Danach durch ein feines Sieb passieren. Falls die Sauce noch zu flüssig ist, mit etwas angerührter Maisstärke leicht binden.

2. Cole-Slaw vorbereiten:
Rotkraut und Karotte fein schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit Salz und Zucker vermengen, 5 Minuten ziehen lassen. Eventuellen Saft abgießen. Danach Joghurt, Essig und Öl unterrühren – fertig ist der winterliche Krautsalat.

3. Brioche Brötle antoasten:
Die Ölz Brioche Burger Brötle halbieren und in einer Pfanne, auf dem Grill oder im Airfryer leicht anrösten, bis sie goldbraun sind.

4. Patties & Speck braten:
Das Faschierte in 4 gleich große Burger-Patties formen. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie durch und saftig sind. Anschließend den Speck knusprig braten.

5. Burger bauen:
Auf die Unterseite des Brötchens etwas Glühweinsauce geben. Dann Cole-Slaw, das gebratene Patty, 1-2 Scheiben Camembert, gebratenen Speck, noch einmal Sauce und frischen Rucola stapeln. Den Deckel aufsetzen.

6. Garnieren:
Zum Abschluss einen Rosmarinzweig kopfüber in den Burger stecken – für die festliche Note.

Zubereitungszeit
45 min