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. Karamellisierte 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!