



Ölz Brioche Burger Brötle mit Süßkartoffel-Kichererbsenpatty

Herzhaftes Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stk Ölz Brioche Burger Brötle

Für die Süßkartoffel-Kichererbsenpattys:

125 g Tomatensugo

1 Stk Zwiebel, fein gewürfelt

250 g Kichererbsen, vorgegart

1 Stk große Süßkartoffel

50 g Semmelbrösel

1-2 EL Olivenöl

1 Stk Ei

1 Bund frische Petersilie, gehackt

Kräutersalz & Pfeffer

Für die Hühnerspieße:

6-8 Stk Hühnerfiletspitzen

2 EL Olivenöl

etwas Paprika- und Currypulver

Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

35 min

1. Die Süßkartoffel schälen und grob reiben.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Süßkartoffel mit der Zwiebel glasig dünsten.
3. Die Kichererbsen waschen und fein pürieren.
4. Mit dem Ei, dem Sugo den Bröseln, Süßkartoffeln und der Zwiebel vermischen. Die gehackte Petersilie untermischen. Die Masse mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
5. Aus der Masse mit feuchten Händen faustgroße, flache Laibchen formen. Diese kurz rasten lassen und in etwas Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten auf mittlerer Hitze anbraten.
6. Die Hühner-Filetspitzen waschen und trocken tupfen. Der Länge nach auf Schaschlik-Spieße stecken.
7. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und etwas Currypulver würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin von allen Seiten anbraten.
8. Die Ölz Brioche Burger Brötle auf den Schittflächen kurz in der Pfanne oder im Backofen anrösten.
9. Je ein Laibchen in den Burger legen. Mit den Hühnerspießen servieren.

Umsetzung in Kooperation mit "Steaks and Stories" (www.steaksandstories.at)