



Ölz Burger Buns

mit Cheddar und Wasabi-Coleslaw



Zutaten

4 Ölz Burger Buns
500 g Rindsfaschiertes
2 große weiße Zwiebeln
1 Fleischparadeiser
4 Scheiben Cheddar (oder gereifter Gouda)
4 Salatblätter

Für den Wasabi-Coleslaw:

400 g Weißkraut
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
2 EL Mayonnaise
4 EL Crème fraîche
1 TL Wasabipaste
1 EL Apfelessig
Salz, Cayenne, Pfeffer, Worcestersauce

Zubereitungszeit

45 min

Für den Salat Gemüse putzen. Kraut fein hobeln, Karotte und Gelbe Rübe in feine Streifen schneiden. Gemüse salzen, kurz ziehen lassen. Mayonnaise, Crème fraîche, Wasabi, Essig und 1 Prise Cayenne verrühren, mit Gemüse vermischen.

Ölz Burger-Buns quer halbieren. Faschiertes mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Worcestersauce würzen. Zwiebeln schälen, oben und unten abflachen und quer halbieren. Die inneren Schichten herausdrücken, Faschiertes zu 4 Laibchen formen und in die Ringe drücken. Paradeiser in Scheiben schneiden.

Laibchen auf den Rost legen, auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. Käse auf die Laibchen legen und schmelzen lassen (geschlossener Deckel). Gleichzeitig Brötchen auf den Grill legen und antoasten.

Brötchen-Boden mit je einem Salatblatt und einer Paradeiserscheibe belegen, Salat darauf verteilen. Fleischlaibchen und Brötchen-Deckel darauf legen.