Ölz Brioche Burger Brötle mit Bacon, Guacamole & Eggdrop-Style Rührei

Cremig, saftig & voller Umami – der Frühstücksburger im angesagten Eggdrop-Style



Zutaten
2 Ölz Brioche Burger Brötle
4 Eier
4 Scheiben Bacon
1 Avocado
1 TL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
2 EL Mayonnaise
1-2 TL Sriracha
Etwas Butter
Frische Kräuter

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Guacamole zubereiten:
Avocado zerdrücken, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Bacon braten:
Bacon in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Sauce anrühren:
Mayonnaise mit Sriracha glatt rühren und beiseitestellen.

4. Eggdrop-Rührei:
Eier verquirlen, mit Salz würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter bei niedriger Hitze langsam stocken lassen. Dabei sanft rühren, sodass ein weiches, cremiges Rührei entsteht (leicht „fluffy“ wie beim Eggdrop-Sandwich).

5. Brötle vorbereiten:
Ölz Brioche Burger Brötle halbieren und kurz in der Pfanne oder im Airfryer antoasten.

6. Burger zusammenbauen:
Untere Hälfte mit Guacamole bestreichen, Bacon daraufflegen und das cremige Rührei draufgeben. Mit Kewpie-Sriracha-Sauce toppen und nach Wunsch mit frischen Kräutern verfeinern. Deckel aufsetzen und sofort servieren.