Ölz Brioche Burger Brötle mit Brie, Apfel & karamellisierten Zwiebeln

Süß, herzhaft und wunderbar herbstlich – cremiger Brie, karamellisierte Zwiebeln und Preiselbeeren



Zutaten
2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 Schuss Rotwein
1 Apfel
1 EL Thymianblättchen
100 g Brie
3 EL Preiselbeeren
Salz & Pfeffer

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Burger Brötle vorbereiten
Die Ölz Brioche Burger Brötle halbieren und nach Belieben in der Pfanne angrillen oder im Airfryer kurz erwärmen.

2. Karamellisierte Zwiebeln zubereiten
Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Den braunen Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

3. Apfel grillen
Den Apfel waschen, entkernen und in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und in einer Grillpfanne oder Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

4. Brie vorbereiten
Den Brie in dünne Scheiben schneiden.

5. Burger zusammenbauen
Die unteren Brötchenhälften mit Preiselbeeren bestreichen. Mit den gegrillten Apfelscheiben, karamellisierten Zwiebeln und Brie belegen. Zum Schluss einen weiteren Klecks Preiselbeeren darauf geben und die Burger mit den oberen Brötchenhälften abschließen.

6. Servieren
Sofort servieren und genießen.