



# Ölz Brioche Burger Brötle mit Kartoffel-Lauch Puffer & Rotkraut

Vegetarischer Burger: Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle

### Kartoffel-Lauch Puffer:

500 g Kartoffeln  
1/2 Lauch  
1/2 Zwiebel  
1 Ei  
2 EL Mehl  
Salz & Pfeffer  
Prise Muskatnuss  
Öl

### Knoblauchsauce:

150 g Joghurt  
Knoblauch  
Petersilie

### Restliche Zutaten:

100 g Rotkraut fertig gekocht  
30 g Fetakäse

## Zubereitungszeit

40 min

### 1. Kartoffel-Lauch-Masse vorbereiten:

Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Rohe Kartoffeln schälen und fein raspeln. In einer Schüssel mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Die Masse für 15 Minuten ruhen lassen, damit überschüssiges Wasser aus den Kartoffeln entweichen kann.

### 2. Kartoffelpuffer formen:

Die Kartoffelmasse in einem Geschirrtuch gut ausdrücken, um restliches Wasser zu entfernen. Anschließend dünne Kartoffelpuffer formen.

### 3. Kartoffelpuffer braten:

Öl in einer Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Die Kartoffelpuffer für ca. 10 Minuten beidseitig goldbraun braten.

### 4. Knoblauchsauce zubereiten:

Knoblauch schälen und pressen. Mit Joghurt, gehackter Petersilie und Salz verrühren.

### 5. Rotkraut erwärmen:

Das Rotkraut nach Packungsanleitung erhitzen.

### 6. Brioche Burger Brötle toasten:

Beide Hälften des Ölz Brioche Burger Brötle kurz in der Pfanne anrösten.

### 7. Burger zusammenstellen:

Die untere Brötchenhälfte mit der Knoblauchsauce bestreichen. Den Kartoffel-Lauch-Puffer darauflegen. Mit dem warmen Rotkraut belegen. Den Feta darüberstreuen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

### 8. Servieren & Genießen:

Der perfekte winterliche Brioche Burger ist fertig – ein gemütlicher Genuss für kalte Tage!