Ölz Brioche Burger Brötle mit Kartoffel-Lauch Puffer & Rotkraut

Vegetarischer Burger: Frisch, bunt und voller Geschmack.

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

Für 2 Portionen

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 oder den Airfryer auf 180°C vorheizen. 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 oder im Airfryer 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!