



Ölz Eiweiß Burger

"Landhendl Burger" mit Gojibeeren-Chilicreme, Castelfranco, geschmorten Zwiebeln und Erdnüssen



Zutaten

4 Stk. Ölz Eiweiß Burger
2 Stk. Landhendlbrust, ohne Haut
etwas Butterschmalz
100 g Gojibeeren, halbdgetrocknet
1 rote Chilischote
2 EL Apfelessig
1 Kopf Castelfranco Bittersalat (alternativ Radicchio oder Chicoree)
2 Stk. weiße Zwiebeln
2 EL Erdnüsse, gehackt, gesalzen
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

1. Weiße Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Zucker und Salz goldbraun schmoren.
2. Landhendlbrust salzen und pfeffern, in Butterschmalz rundherum gut anbraten und im Rohr bei 175 °C ca. 12 min. braten.
3. Gojibeeren mit Apfelessig, Chilischote (ohne Kerne) und etwas Salz in einem Zerkleinerer fein zu einer Paste pürieren.
5. Castelfranco-Salat in einzelne Blätter zupfen, gut waschen und trocken legen.
6. Aufgeschnittenes Ölz Eiweiß Burger Brötchen kurz toasten und mit geschmorten Zwiebeln belegen.
7. Hühnerbrust in dünne Tranchen schneiden und nochmals leicht salzen, mit Gojibeeren-Chilipaste bestreichen und auf die Zwiebeln setzen, mit Salatblättern und Erdnüssen finalisieren.