Ölz brioche burger kruhki z omako iz kuhanega vina in coleslaw solato

Okusen burger s prazničnim pridihom – popoln za prijetne zimske večere ali božično zabavo!



Sestavine
4 Ölz brioche burger kruhke
300 g mletega mesa
250 g camemberta
80 g slanine
125 g rukole
4 vejice rožmarina
2 jedilni žlici olja za peko

_____
1/2 glave rdečega zelja
1 korenje
3 čajne žličke soli
2 čajni žlički sladkorja
3 jedilne žlice navadnega jogurta
3 jedilne žlice olja
2 jedilni žlici kisa

_____
1 1/2 skodelice rdečega vina
1/2 skodelice suhih brusnic
1/4 skodelice rozin
jedilna žlica 1 medu
čajna žlica 1 soli
1/2 čajne žličke cimeta
1/2 čajne žličke mletega ingverja
1 jedilna žlica klinčkov
1/2 čilija
naribana lupinica 1 pomaranče

1. Priprava omake iz kuhanega vina
Vse sestavine za omako dajte v manjši lonec in zavrite. Zmanjšajte temperaturo in kuhajte približno 30 minut, da se omaka lepo zgosti. Nato jo precedite skozi fino cedilo. Če je omaka še preredka, jo po potrebi rahlo zgostite z malo razmešanega koruznega škroba.

2. Priprava coleslaw solate
Rdeče zelje in korenje drobno narežite ali naribajte. V skledi ju zmešajte s soljo in sladkorjem ter pustite stati 5 minut. Odcedite morebitno tekočino, nato dodajte jogurt, kis in olje ter dobro premešajte – zimska zeljna solata je pripravljena.

3. Popekanje brioche burger kruhkov
Ölz brioche burger kruhke prerežite in jih v ponvi ali na žaru rahlo popecite do zlato rjave barve.

4. Peka polpetov in slanine
Mleto meso oblikujte v 4 enako velike burger polpete. V ponvi z malo olja jih na hitro popecite z obeh strani, da ostanejo sočni in dobro pečeni. Nato hrustljavo popecite še slanino.

5. Sestavljanje burgerja
Spodnji del kruhkov premažite z malo omake iz kuhanega vina. Dodajte coleslaw solato, pečen polpet, 1–2 rezini camemberta, hrustljavo slanino, še malo omake in svežo rukolo. Pokrijte z zgornjim delom kruhka.

6. Okrasitev
Za piko na i v burger navpično zapičite vejico rožmarina – za praznični videz.

Čas priprave
45 min