



DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen und Kollegen, kombiniert mit den passenden Weinen!

Franzi's MINI-BRIOCHE- BURGER



Franziska Sporon



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!





Mini-Brioche-Burger mit Rind, Rucola & karamellisierten Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Burger

- 8 Mini-Brioche-Buns
- 500 g Rinderhack
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Handvoll Rucola
- 4 Scheiben Bergkäse oder alter Gouda
- 1 EL Butter
- 1 TL brauner Zucker
- Salz & Pfeffer

Für die Burgersauce

- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig

Zubereitung:

- Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter langsam anbraten. Zucker hinzufügen und 10 Minuten karamellisieren lassen.
- Aus dem Rinderhack 8 kleine Patties formen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite 3–4 Minuten braten.
- Kurz vor Ende der Garzeit den Käse auf die Patties legen und schmelzen lassen.
- Die Brioche-Buns kurz anrösten.
- Sauce auf die Buns streichen, mit Rucola, Patty und karamellisierten Zwiebeln belegen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen unseren **Handschrift „J“** trocken.



Zum Wein