



## Feiner Briocheburger mit Rindergulasch

dazu Apfel-Radicchio-Salat mit Pekannüssen



30-40min



2 Personen

Heute wagen wir uns ganz weit vor. Nicht nur umgarnen wir frischen Apfel und Radicchio mit einem zitronig-frischen Kräuterdressing und kombinieren dazu duftig geröstete Pekannüsse und zart gehobelten Käse. Wir gehen weiter. Wir verwirklichen einen Rindergulasch-auf-Brioche-Traum, der nur noch durch frischen Meerrettich getoppt werden kann - und wird! Der Einsatz lohnt sich: Bestnote in Kür und Kür.

## Was du von uns bekommst

- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel
- 2 Radicchio-Köpfe
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 25g Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Rindergulasch
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

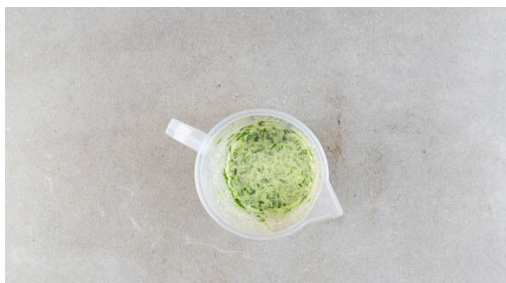
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 636kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 29.0g



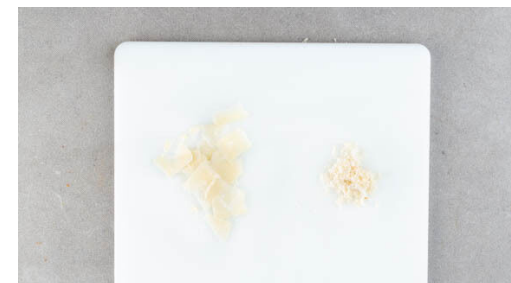
### 1. Dressing zubereiten

Den **Schnittlauch** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **½ der Kräuter** mit 2EL Wasser, **1-2EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl, 1TL Honig und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß fein pürieren.



### 2. Zutaten schneiden

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** mit **1EL Zitronensaft** vermengen, damit sie nicht braun werden. Die **Radicchio-Köpfe** ggf. unten abschneiden, dann den **Radicchio** längs halbieren und längs in dünne Streifen schneiden.



### 3. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Den **Meerrettich** schälen und **ca. 1EL Meerrettich** abreiben.



### 4. Zutaten anrösten

Die **Pekannüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, bis sie duften und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne auf der Schnittseite 1-2Min. leicht knusprig anrösten. Aus der Pfanne nehmen.



### 5. Gulasch erwärmen

Das **Rindergulasch** gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2-4Min. erwärmen oder bis das **Fleisch** komplett erwärmt ist.



### 6. Burger belegen

Die **Brötchen** mit der **Zwiebelmarmelade** bestreichen und das **Gulasch** darauf verteilen. Nach Geschmack **Meerrettich** darübergeben und alles mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken. Die **Apfelscheiben** und den **Radicchio** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **restlichen Kräutern**, dem **Käse** und den **Pekannüssen** garniert zu den **Briocheburgern** servieren.