



## <650kcal: 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.



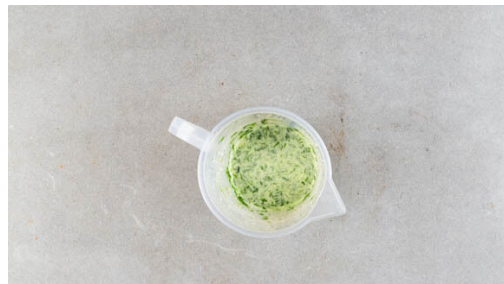
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel
- 2 rote Chicorée
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 25g Pekannuskerne <sup>15</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Rindergulasch
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 645kcal, Fett 32.3g,  
Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 28.2g



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.



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.



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



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



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



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.