Festtags Burger

Brioche Burgerbrötchen
Braten z.B. Selchbraten, Geselchtes,..
Senf
Sellerieremoulade
Rucola
Schalotten
Lieblingskäse
Preiselbeeren

Für die Sellerieremoulade
1 Glas Selleriesalat (Streifen)
2 Dotter
200 ml Öl
1 El Senf
1 El Weißweinessig
Salz, Pfeffer
ein Apfel

Für die Sellerieremoulade wird als erstes eine Mayonnaise zubereitet. Dotter, Senf und Essig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer mixen. Das Öl tröpfchenweise einmixen. Sobald die Mischung gut bindet kann man das Öl schneller in die Schüssel laufen lassen. Wenn alles gut gebunden ist die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Apfel in feine Stifte schneiden.
Den Selleriesalat abtropfen lassen und mit genügend Mayonnaise und dem Apfelstiften verrühren.

Das Brötchen durchschneiden, an den Schnittstellen dünn mit Butter bestreichen und in der Pfanne langsam toasten.

Wenn der Braten vom Vortag ist, in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne aufwärmen. Und mit Käse belegen.

Jetzt kann der Burger auch schon zusammengesetzt werden. Für guten Halt der Reihe nach belegen mit: Senf, Rucola, Sellerieremoulade, Schalottenringe, Braten, Käse, Preiselbeeren.

Der Burger braucht nicht mehr viel zur Perfektion. Lockeres Brötchen, saftiger Braten, fruchtige und cremige Komponenten. Das Einzige was fehlt ist ein klassischer Blaufränkisch. Unser Hochäcker, füllig, würzig und kompakt macht das Festmahl komplett.