

Pikante Faschingskrapfen von „Le Burger“

Die Wiener Unternehmerfamilie Tauber hat mit dem Franchise-Konzept „Le Burger“ bereits 13 Standorte in Österreich und jeweils eine Filiale in München und Dubai vorzuweisen. Hier werden Burger mit regionalen Zutaten handgefertigt.



So lecker schaut der Krapfen-Burger aus. © Guardians of Social-Media - Briana-Pfaffel

Das isst man bei „Le Burger“

In der Regel erwartet man hier handgemachten fleischliche oder vegetarische Buns und Patties, aufgepeppt mit frischen, regionalen Zutaten. Doch die Teams der Franchise-Betriebe feilen immer wieder ein neuen Ideen und schmackhaften Gerichten. Und so ist auch der neueste „Coup“ der „**Le Burge**

r“-Crew ganz etwas Besonderes geworden.

Burger-Variation für die Faschingszeit

Für die närrische Zeit 2023 hat man bei „Le Burger“ einfach einen pikant-süßen Krapfen entworfen. Und das Ausgefallene daran: hier vermählt sich herzhafter Fleischgeschmack bestens mit milder Süße. Und das geht so: der Krapfen-Burger ist ein Burger mit frisch faschiertem Rindfleisch, White Cheese und einem knusprig-frisch gebackenen Bun. Der einzige Unterschied zum typischen Rindfleischburger machen jedoch die Marmelade zwischen den Buns und der Hauch Staubzucker obendrauf aus. Und siehe da – der neue Burger-Krapfen schmeckt richtig gut. Eigentlich ist das auch gar nicht verwunderlich. Kennt man doch schon Preiselbeeren oder Obstsaucen zum Fleisch und gibt man doch in jede Süßspeise auch unbedingt eine Prise Salz hinzu.

Krapfen-Burger: bis Faschingsdienstag noch erhältlich

Und wer die (noch) exotische Faschingsbesonderheit selber kosten möchte, der muss sich jetzt arg beeilen. Den Krapfen-Burger gibt es nur noch bis am Faschings-Dienstag, dem 21. Februar, in allen österreichischen Burgermanufakturen von „Le Burger“, außer im Auhof Center, für € 6,50 Euro zu erstehen.

www.leburger.at

<https://www.leburger.at/>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at