



Le Burger: So schmeckt der neue Krapfen-Burger

07.02.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie |
Presseausendung

Faschingszeit ist Krapfenzeit! Nach dem Überraschungserfolg des pikanten „Krapfen-Burgers“ im letzten Jahr legt Le Burger die ungewöhnliche Krapfen-Kreation mit einer verbesserten Rezeptur neu auf. Das Faschings-Schmankerl besteht, wie der beliebte süße Klassiker, ebenfalls aus einem Hefeteig, verwandelt sich aber dank feinstem Beef von der Kalbin, Camembert, Preiselbeermarmelade und einer Prise Staubzucker in eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen. Den Krapfen-Burger gibts nur zwischen dem 12. und 18. Februar in allen österreichischen Burgermanufakturen zum Preis von 5,90 Euro. Infos www.leburger.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie in unserem [Pressebereich](#)

Wien, am 7. Februar 2024. Kein Faschingsscherz: Le Burger hebt den klassischen Faschingskrapfen auf eine neue Stufe und präsentiert mit dem „Krapfen-Burger“ eine pikant-deftige Variante für die Faschingszeit. Auch wenn der Krapfen-Burger auf den ersten Blick einem (großen) Faschingskrapfen zum Verwechseln ähnlich sieht, so hat die Kreation wenig mit der süßen Zuckerbombe gemein. Der Bun besteht aus dem typischen Hefeteig und statt Marillenmarmelade wird er das gute Stück mit feinstem Beef von der Kalbin, Camembert, und Preiselbeermarmelade pikant veredelt. **Daniel Chuchlik**, COO von Le Burger: „Damit jeder Besuch bei Le Burger für unsere Gäste zum kulinarischen Erlebnis wird, sind wir immer auf der Suche nach neuen Ideen. Der neue Krapfen-Burger ist unsere Interpretation für das Zusammenspiel von Tradition und Innovation, für die Le Burger bekannt ist. Der Hefeteig, der die Basis bildet, gibt dem Burger eine luftige und dennoch herzhaft Note. Das fein abgestimmte und täglich frisch vor Ort faschierte Beef von der Kalbin verleiht ihm einen intensiven Fleischgeschmack, während der Camembert für eine cremige Textur und einen würzigen Kontrast sorgt. Dazu kommt die süß-saure Note der Preiselbeermarmelade mit der die Prise Staubzucker hervorragend harmoniert.“

Fleischlos Fasching feiern

Wie bei fast allen Köstlichkeiten im Sortiment des Wiener Familienunternehmens hat Le Burger euch eine fleischlose „Veggie“-Variante, zum Beispiel mit Zucchini-oder Beans&Corn Patty ohne Konservierungsstoffe des Faschingsburgers im Programm. Dazu locken köstliche Beilagen wie die beliebten Süßkartoffel-Wedges, Maiskolben oder die mächtigen Super Fries, wahlweise mit Kartoffel-Fries, Süßkartoffel-Fries, Nachos, Käsesauce und würzigen Jalapenos.. Haugemachte Saucen, wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Ananas-Curry, White BBQ, Cranberry-Ketchup, Hot-Sauce, Knoblauch-Mayo u.v.a. laden förmlich dazu ein, Kombinationen auszuprobieren, die es so wohl noch nirgendwo sonst auf der Welt gibt.

Wie man einen Krapfen richtig isst ...

Die Geschichte des Wiener Krapfens ist eine lange, süße und -wenn man nicht aufpasst - mit unzähligen Flecken behaftet. Ursprünglich im Mittelalter als Fastenspeise und ohne Füllung erfunden, füllten findige Köche im 17. Jahrhundert den Krapfen mit Marmelade. Die Marmelade wurde durch ein Loch in den Teig gespritzt, welches man auch heute noch als charakteristisches Merkmal des Krapfens ansieht. Beim Genuss trennen sich dann die „Krapfologen“ von den Anfängern. Während der Anfänger den Biss irgendwo ansetzt und sich aus dem Gebäck hervorquellende Marmelade überall auf der Kleidung verteilt, sucht der Profi nach dem Loch, setzt dort den Bissen an und genießt die Marmelade am Gaumen.

Den Krapfen-Burger gibts in allen österreichischen Burgermanufakturen zum Preis von 5,90 Euro.

Angebot für Redaktionen:

Wollen Sie den Krapfen-Burger im Lokal in Ihrer Nähe testen, schreiben Sie uns bitte eine Mail an office@robinconsult.at. (Betreff: Krapfen-Burger). Verkostungen sind ab 12. Februar möglich.

Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burgerunikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten - und noch dazu ohne Mehrkosten -selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über Filialen in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden, Parndorf, Hohenems, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.world

www.tiktok.com/@leburger.world

www.LeBurger.at

