

## Gorgonzola Burger

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Ein Burger hat die Macht, den Gemütszustand des restlichen Tages zu beeinflussen. Ist das Mittag- oder Abendessen ein fahles, langweiliges und zähes Stück Burger-Patty, ist die Stimmung meist im Keller. Das muss nicht sein. Mit diesem Gorgonzola Burger katapultierst du dich in neue Genusswelten und stimmungsmäßige Hochphasen.

Der Gorgonzola ist der unangetastete König der Blauschimmelkäse. Sein nussig würziger und etwas scharfer Geschmack verleihen dir ungeahnte Glücksmomente. Denn die Kombination aus den kross gebratenen Patties, dem schmelzenden Gorgonzola, sauren Gürkchen und Rotweinzwiebeln ist keine Zauberei ... schmeckt aber so. Wenn du dem täglichen Cheeseburger überdrüssig bist, ist dieses Konstrukt genau das Richtige für dich. Die Preiselbeeren verleihen dem Ganzen noch eine raffinierte süßliche Note. Wenn du jetzt noch deine Burger Buns selber backst ... ha, dann kann dich nichts mehr aufhalten. Besonders lecker sind Brioche Buns mit Röstzwiebel-Topping. Probier's einfach mal selber aus und lass dich überzeugen. Alles, was du über Burger Patties und Buns wissen musst, findest du in diesen Guides:

- 1 -

Für die Rotweinzwiebeln: Zwiebel in dicke Ringe schneiden und bei hoher Hitze in der Gusspfanne ca. 10 Minuten anrösten. Mit Bourbon ablöschen und kurz verkochen lassen. Rotwein aufgießen, salzen, pfeffern und 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 2 -

Gurken in dünne Streifen schneiden, Rucola waschen und mit 1 TL Preiselbeerkompott, Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.

- 3 -

Gussplatte auf höchster Stufe erhitzen bis sie anfängt zu dampfen. Aus dem Rinderhack 2 gleichgroße Patties formen und mit etwas Öl auf der Platte von beiden Seiten jeweils 1 Minute grillen.

- 4 -

Gorgonzola mit der Hand über den Patties zerbröseln, Deckel schließen und Käse schmelzen lassen.

- 5 -

Butter auf die Griddle Plate geben und Brötchenhälften mit der Schnittseite nach unten anrösten.

- 6 -

Beide Brötchenhälften mit Preiselbeerkompott bestreichen. Unterseite mit Rucola, Patties, Gurken und Zwiebeln belegen. BBQ Sauce darübergerben.