



# Gorgonzola Burger



## Zutaten für einen Burger

250 g Rinderhack  
150 g Gorgonzola  
1 rote Zwiebel  
1 Gewürzgurke  
1 Handvoll Rucola  
3 Teelöffel Preiselbeerkompott  
Balsamico, Olivenöl  
100 g Butter  
BBQ Sauce (optional)  
1 Burger Bun  
50 ml Bourbon Whiskey

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 auf hoher Hitze in einer Pfanne ca. 10 Minuten anrösten. Mit Bourbon ablöschen und kurz aufkochen 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 -

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

- 4 -

Gorgonzola mit der Hand über den Patties zerbröseln, einen Schuss Leitungswasser in die Pfanne geben und sofort die Alufolie auflegen, damit der Käse schmilzt.