



Gorgonzola-Burger

mit Birnenchutney

Für 10 Burger:

.....

10 Stück FF-Gourmet Burger,

Art. 1881

1800 g Rinderhackfleisch

4 Eier

200 g Haferflocken

150 g Zwiebeln, fein gewürfelt

3 EL Petersilie, gehackt

2 EL Senf

2 EL Tomatenmark

450 g Gorgonzola-Käse

Salz und Pfeffer

300 g Birnen

1 EL Frischer Ingwer, gehackt

80 g Gelierzucker

70 ml Weißweinessig

1 TL Frische Chili, gehackt

6 Zweige Thymian

50 g Feldsalat

40 g Radicchio-Salat

50 g Walnusskerne

30 g Honig

.....

- 1 Den Gourmet Burger auftauen lassen. Eier mit Senf und Tomatenmark in einer Schüssel verquirlen, Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Petersilie, Haferflocken sowie ca. 150 g Gorgonzola dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse zehn gleichgroße Burgerpattys formen. Diese in einer beschichteten Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze für 4 Min. auf jeder Seite braten.
- 2 Anschließend den restlichen Gorgonzola auf den Burgerpattys verteilen und im Ofen zum Schmelzen bringen. Für das Chutney die Birnen schälen, entkernen und fein würfeln. Zusammen mit Ingwer, Gelierzucker, Weißweinessig, Chili sowie Thymian und etwas Salz in einen Topf geben und für ca. 10-15 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Abschließend den Salat waschen und gut abtropfen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden und die Walnusskerne auf einem Backblech mit dem Honig beträufeln und für ca. 8 Min. bei 170 °C karamellisieren.
- 3 Den Gourmet Burger mit einer leichten Drehbewegung aufklappen und kurz angrillen. Anschließend das Birnenchutney auf beiden Burgerhälften grob verteilen. Auf der unteren Hälfte ein Gemisch aus Radicchio- und Feld-Salat drapieren und das Burgerpatty aufsetzen. Zum Schluss den Burger mit den karamellisierten Walnüssen belegen und das Oberteil aufsetzen.