

**TIPP:** Damit das Brötchen schön knusprig bleibt, achten Sie darauf, so wenig Rotkohlsud als möglich auf den Burger zu bringen.



## Pulled-Goose

### Brioche Burger mit Pulled Goose und Apfelrotkohl

Für 10 Burger:

.....  
**10 Brioche Burger, Art. 2357**  
**1.250 g Pulled Goose**  
**200 g Apfelrotkohl**  
**10 Blätter Eisbergsalat,**  
**in Streifen**  
**Etwas Piment und Nelke gem.**  
 .....

- ❶ Brioche Burger auftauen lassen und die Schnittflächen in einer heißen Pfanne rösten oder grillen.
- ❷ Pulled Goose nach Packungsanweisung im Ofen regenerieren und währenddessen den Apfelrotkohl mit Gewürzen aufkochen und abschmecken.
- ❸ Auf die warmen Burger Buns erst den Salat legen, dann das mit einer Gabel zerrupfte Pulled Goose platzieren und mit Rotkohl belegen. Abschließend die Deckel der Burger aufsetzen.