



## Gorgonzola-Burger mit Brombeersauce

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Sauce

1-2 rote Zwiebeln  
Öl zum Braten  
2 Zehen Knoblauch  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
2-3 Chilischoten  
50-100 g brauner Zucker  
½ säuerlicher Apfel  
Prise Salz  
100 ml Himbeeressig, alternativ ein anderer (Obst-) Essig  
200 g Brombeeren, TK oder frisch  
Zimt, gemahlen  
Kardamom, gemahlen  
½ Orange, unbehandelt

#### Patty

750-1000 g Rinderhackfleisch  
Cayennepfeffer  
Zwiebelpulver  
Knoblauchpulver  
Salz, Pfeffer  
½ TL Worcestershiresauce

#### Salat

1 EL Senf  
1 TL Honig  
1 Zehe Knoblauch  
½ Orange, unbehandelt  
Salz, Pfeffer  
1 EL ml Himbeeressig  
2 EL ml natives Olivenöl  
200 g Rucola  
1-2 EL Walnüsse  
100 g frische Brombeeren  
1 Schalotte  
½ säuerlicher Apfel

#### Sowie

4 Brioche-Burgerbrötchen  
Öl zum Braten  
50-100 g Gorgonzola



### **Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Garzeiten):**

Für die Sauce die Zwiebel in Ringe schneiden und in Öl anschwitzen. Knoblauch und Ingwer hineinreiben und die in Ringe geschnittene Chili dazu geben. Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Dann den Apfel würfeln, Salz hinzufügen und mit Essig ablöschen. Die Brombeeren dazugeben und mit Zimt, Kardamom und Orangenabrieb würzen. Die Mischung köcheln lassen, bis die Brombeeren zerfallen sind und eine dickliche Konsistenz entstanden ist.

Für die Pattys das Hackfleisch mit Cayennepfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce verkneten, bis eine Bindung entstanden ist. Dann mit feuchten Händen oder einer Burgerpresse acht gleichmäßige Pattys formen.

Für das Dressing Senf, Honig, Knoblauchabrieb, Orangenabrieb, -saft, Salz, Pfeffer, Essig und Öl mixen. Rucola in eine Schüssel geben und grob gehackte Walnüsse, Brombeeren, die in Ringe geschnittene Schalotte und den fein gehobelten Apfel dazugeben und mit dem Dressing mischen.

Die Burgerbrötchen in einer Pfanne anrösten. Danach etwas Öl in die Pfanne geben und die Pattys scharf von beiden Seiten anbraten. Den Gorgonzola in Scheiben schneiden und auf die Pattys in der Pfanne legen. Leicht schmelzen lassen.

Dann die Burger zusammensetzen. Die Unterteile der Burgerbrötchen mit etwas Sauce bestreichen, darauf etwas Rucola und die Pattys geben. Die Oberteile wieder aufsetzen und zusammen mit dem übrigen Salat servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

840 kcal – 41 g Fett – 50 g Eiweiß – 64 g Kohlenhydrate