Artikel vom 23.05.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wildburger-mit-gorgonzola-dip

Wildburger mit Gorgonzola-Dip



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):

200 ml Gorgonzola,

50 ml Milch,

2 Stiele Thymian,

6 EL Preiselbeeren,

1 feste Birne,

2 Hände voll Rukola,

4 Laugenbuns,

750 g Drillinge,

2 EL Öl,

Pommessalz.

Burgerpatties: 400 g Wildfleisch,

1 fein gewürfelte Zwiebel,

1 Ei,

2 EL Paniermehl,

1 TL süßer Senf,

1/2 TL Salz,

¼ TL schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: Den Gorgonzola in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf mit der Milch schmelzen lassen. Die Thymianblätter abzupfen, fein hacken und in den Topf geben. Die Zutaten für die Burgerpatties gut vermischen, in 4 Portionen teilen und formen, dann auf dem Grill knusprig braten. Die Kartoffeln waschen, halbieren und in einer Schüssel mit dem übrigen Öl und dem Pommessalz vermengen. Die Kartoffeln mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf oberer Schiene circa 25 Minuten backen. Den Rukola waschen und trockenschleudern. Die Birne in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten leicht angrillen. Die Laugenbuns halbieren und die Schnittkanten kurz auf dem Grill anrösten. Jeweils die untere Hälfte mit 1,5 EL Gorgonzola-Dip bestreichen, die obere mit 1,5 EL Preiselbeeren. Mit den Patties, den Birnenscheiben und dem Rukola zu einem Burger schichten. Die Ofenkartoffeln mit dem übrigen Gorgonzola-Dip servieren.