



## Gorgonzola-Beef-Burger

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

4	Brioche Buns	720 g	Rinderhackfleisch
200 g	Gorgonzola	100 g	Babyspinat
2	Strauchtomaten	8 Stck.	Bacon-Scheiben
2 EL	Preiselbeeren	3 EL	Balsamicoessig
5	Schalotten	1 EL	brauner Zucker
	Chilipulver	100 g	Mayonnaise
1 EL	Öl		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

Die Schalotten putzen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Den braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und mit den Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Babyspinat waschen.

Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und vier 180 g schwere, flache Patties daraus formen. Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Die Patties in einer Pfanne mit etwas Fett von beiden Seiten scharf anbraten. Beim Anbraten der zweiten Seite den Gorgonzola auf die bereits angebratene Seite des Fleisches geben, so dass er leicht zerlaufen kann.

Parallel dazu die Brioche Buns auf den Schnittseiten liegend toasten. Die Unterseite mit Mayonnaise bestreichen, die Oberseite mit dem Schalotten-Chutney bestreichen.

Den Babyspinat auf die Unterseiten der Brötchen verteilen und anschließend mit Tomatenscheiben belegen. Abschließend das Fleisch und den "Burgerdeckel" darauflegen.