

LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
		Name:	Klasse:	

Wilder Burger mit feiner Zwiebelkonfitüre, Preiselbeer-Mayonnaise und Gorgonzola

Zwiebelkonfitüre		
0,6 kg 3 EL 1 EL 50 g 100 g	rote Zwiebeln Olivenöl brauner Zucker dunklem Balsamico Rotwein Salz und Pfeffer	halbieren, in feine Halbringe schneiden in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anbraten, zugeben, karamellisieren lassen, mit und ablöschen. Bei kleiner Hitze reduzieren, bis die Masse die Konsistenz von Konfitüre erreicht hat, mit abschmecken.
Preiselbeer-Mayonnaise		
100 g 100 g	Wild Preiselbeeren Mayonnaise	aus dem Glas und verrühren.
Burger-Patty		
1 1-2 1 EL 150 g 3 EL 500g 2 TL 1 TL 1 TL etwas	Zwiebel Chili Rosmarinnadeln Champignons Olivenöl Rehackfleisch Senf mittelsch. Salz Paprika geräuchert Pfeffer a. d. Mühle	würfeln. halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden. fein schneiden. blättrig schneiden. in einer Pfanne erhitzen, Champignons anbraten, in eine Schüssel geben. Zwiebeln in die Pfanne geben, glasig dünsten. Chili und Rosmarin zugeben, kurz mit dünsten, abkühlen lassen. Zutaten in der Klammer in eine Schüssel geben, abgekühlte Zwiebel - Gewürzmasse zugeben, gut abarbeiten (durchmischen). Masse in 5 Portionen teilen, Burger-Patti formen, mit Olivenöl bestreichen.
1 150 g	Bund Ruccola Gorgonzola für 5 Pattys!	zum Belegen. Burgerbrötchen auf den Innenseiten mit etwas Olivenöl bestreichen, leicht angrillen. Hackfleisch - Patty pro Seite 5 Min. grillen. Kurz vor Ende der Garzeit auf jeden Patty ein Stück, geben, Käse kurz schmelzen.
Burger zusammenbauen		
Unterseite vom Burgerbrötchen mit 1 EL Preiselbeer - Mayonnaise und Rucola belegen, Hackfleisch-Patty und Pilze darauf geben, Brötchendeckel mit 1 EL Zwiebelkonfitüre bestreichen und Burger zusammensetzen.		