



## THE GIANT GOAT

### Beef- Brioche Burger mit Ziegenkäsetaler im Speckmantel und Peppersweet Chutney



#### *Zutaten für 4 Personen*

4 Brioche Burger Buns

1 Glas Peppersweet Chutney (erhältlich im Shop der Käsemacherwelt in Heidenreichstein)

Ziegenkäsetaler im Speckmantel

Rucola

Senf



Für die Patties:

700g Rinderfaschiertes

2 Schalotten

1 Ei

2 EL Semmelbrösel

3 Knoblauchzehen

1.2 EL Worcestersoße

Petersilie

Butter

Salz, Pfeffer

### *Zubereitung*

Für die Patties die Schalotten, den Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Butter glasig dünsten. Schalotten mit Knoblauch, Petersilie, Ei, Semmelbrösel, Worcestersoße und Rinderfaschiertes vermischen. Die Fleischmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. Anschließend mit einer Burgerpresse oder ganz einfach mit der Hand vier gleichgroße Patties formen.

Den Grill oder die Bratpfanne auf 180°C direkte Hitze vorbereiten. Die Patties pro Seite ca. 4 Minuten grillen. Nach dem Wenden der Patties die Brioche Burger Buns aufschneiden und kurz auf den Schnittflächen grillen. Die Ziegenkäsetaler im Speckmantel kurz von beiden Seiten scharf anbraten bis der Speck knusprig ist.



Etwas Senf auf den Brioche Burger Buns verteilen und mit etwas Rucola bestreuen. Jeweils 1 Ziegenkäsetaler auf das Patty setzen und zuoberst mit 1-2 EL Peppersweet Chutney verfeinern. Mit dem Bun-Deckel abschließen und genießen.

Zubereitungszeit Burger: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

*Wir wünschen guten Appetit! 😊*