WiderStark
Fleisch vo dä Weid

NATURA-BEEF
Rezepte
Für optimales Gelingen!

# Burger mit Gorgonzola & Birnen

**Für 4 Personen**

| | |
|---|---|
| 4 | Burgerbrötchen |
| 500g | Hackfleisch |
| (oder | 4 Patties von WiderStark) |
| 4 Blätter | Salat |
| 1 | Birne |
| 300-400 | Gorgonzola |
| | Cocktailsauce |

1. Die Burgerbrötchen halbieren und nach belieben toasten. Anschliessend mit der Cocktailsauce bestreichen.

2. Die Birne entkernen und in Scheiben schneiden.

3. Gehacktes gut durchkneten, in vier Portionen teilen und Patties in Grösse der Brötchen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
   Dann in der heissen Bratpfanne oder auf dem Grill 4 min. braten. Wenden und 4 min. weiter braten, bis die Patties gebräunt und, je nach Geschmack, durchgebraten sind.

4. Nun alles zusammensetzen. Salat, 100g Gorgonzola, 1-2 Scheiben Birnen, Fleischpatty auf die untere Seite schichten und mit dem Deckel schliessen.

**Weid 170, 9034 Eggersriet, 071 877 40 29,**
**widerstark@bluewin.ch, www.widerstark.ch**