

Chicken Burger

MIT GORGONZOLA

Zutaten Dressing:

100 g Gorgonzola,
zerbröckelt
4 EL Schmand
4 EL Mayonnaise
2 TL Weißweinessig
1/4 TL grobes Meersalz
1 Prise frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zutaten Patties:

650 g Hähnchenhackfleisch
60 g Semmelbrösel
1-2 EL scharfe Chilisaucе
1 TL Chilipulver
(Gewürzmischung)
3/4 TL geräuchertes
Paprikapulver
1/4 TL Cayennepfeffer
1/2 TL grobes Meersalz

2 EL Butter, zerlassen
8 Mini-Brötchen,
je etwa 5-6 cm Ø,
aufgeschnitten

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einer Gabel den Käse gut zerdrücken und mit den anderen Zutaten verrühren. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten vermengen. Dann daraus gut 1 cm dicke Patties formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken, sonst werden die Patties beim Grillen hart.

Patties abgedeckt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260°C) vorbereiten. Patties über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen.

