



Gänseburger

Zutaten:

- 1 Gänsebrust
- 3 Burgerbuns
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 3 Mandarinen
- Ingwer
- 6 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 Jalapeno
- 1 Apfel
- Bacon
- Römersalat
- Butter
- Pfeffer, Salz
- Zucker



Zubereitung:

Schneiden Sie eine halbe Zwiebel, ein kleines Stück Ingwer und eine Zehe Knoblauch klein. Schwitzen Sie alles in einem kleinen Topf an. Würfeln Sie ein Stück vom Apfel und geben Sie ihn ebenfalls in den Topf. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Rosmarinzwiegen. Wenn Sie mögen, geben Sie etwas Jalapeno oder Chilli dazu.

Nehmen Sie Ihren Braten vom Vortag oder Wochenende zur Hand. Rainer hat einen übrig gebliebenen Gänsebraten verwendet. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke.

Legen Sie den Bacon auf ein Backblech und geben Sie ihn bei 200°C mit Umluft etwa 5-7 Minuten in den Ofen.

Geben Sie das kleingeschnittene Bratenstück in den Topf mit den Zwiebeln. Wenn Sie noch Bratensoße übrig haben geben Sie sie ebenfalls in den Topf. Lassen Sie alles auf kleiner Flamme köcheln. Schneiden Sie die Mandarinen klein. Nehmen Sie einen kleinen Topf und karamellisieren Sie mit Butter den Zucker darin. Geben Sie die Mandarinstücke dazu. Würzen Sie mit einer Prise Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie die Buns auf, belegen sie mit Käse und legen Sie sie kurz in den Backofen zum Bacon.

Belegen Sie anschließend nach Belieben mit Tomate, Zwiebel, Salat, dem Fleisch, Bacon und den karamellisierten Mandarinen und weiteren Zutaten nach Ihrem Belieben.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.