



Chicken meets Goat Burger

4 Hamburgerbrötchen (Vollkorn)
1 Chickenburger (Empfehlung aus Redaktion: schmeckt auch super mit dem WIESENHOF Chicken Schmiede Big Burger)
10 getrocknete Feigen
100 ml Kirschsafft
50 g Gelierzucker
1 Ziegenfrischkäse
4 Lollo Bionda Salatblätter
1 Fleischtomate
1 BURGERSAUCE von Deverly
1 Salatgurke

Schritt 1

Hamburgerbrötchen aufschneiden und toasten. Chickenburger aus der Verpackung nehmen und von beiden Seiten grillen.

Schritt 2

Die Feigen in kleine Würfel schneiden und mit dem Kirschsafft 10 Minuten erhitzen. Dann mit dem Gelierzucker abbinden und alles mit dem Pürierstab glatt rühren.

Schritt 3

Den Ziegenfrischkäse in dicke Scheiben schneiden und auf die Burgerpattys legen. Danach den Grilldeckel schließen und den Ziegenfrischkäse etwas schmelzen lassen.

Schritt 4

Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Burgerbrötchen Unterseite mit Sauce bestreichen und mit Salat, Tomate und Gurkenscheiben belegen.

Schritt 5

Patty mit gratiniertem Käse auf belegte Burgerunterseite legen. Circa 1 Esslöffel von der Feigensauce auf den geschmolzenen Ziegenkäse geben. Burgerdeckel auflegen. Tipp: mit Süßkartoffeln servieren!

Schritt 6