

# Der Jörger

## Der Jörger

Was passiert eigentlich, wenn unendliche Kreativität auf unerschöpfliches Können trifft? Es entsteht Etwas großes, etwas das die Welt noch nicht gesehen hat. Der Jörger wurde geboren.

So geschah es, dass wir mit unserem Nachbarn Jörg zusammensaßen und eine Idee geboren wurde. Ein einzigartiger Burger, der noch nie da gewesen ist. Ein Burger, der die Welt in Staunen versetzt... Seine Kreativität kannte an diesem Tag keine Grenzen und wir schrieben das Rezept.

So genug gesponnen. Unser Nachbar Jörg hatte eine wunderbare Burger-Idee und wir haben sie umgesetzt.

Wir präsentieren ganz stolz: DEN JÖRGER

Zutaten (für 8 Jörger)

- 8 Laugenbuns (Laugenbötchen) gekauft, oder [nach diesem Rezept](#)
- 150g Rindfleisch pro Patty
- Salz
- Bavaria blu (Blauschimmelkäse)
- Kopfsalat
- Karamellisierte Pflaumen

Um Euch einen Jörger zu bauen müsst ihr jetzt folgendermaßen vorgehen:

Zuerst bereitet ihr die Pflaumen zu:

- 16 Pflaumen halbiert und entsteint
- 1 Esslöffel Butter

- 1/2 Teelöffel Garam Masala
- 1 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)
- 1 Chili
- 150 ml milder Rotwein
- Salz und Pfeffer

Die kleingewürfelte Zwiebel müsst Ihr in der Butter andünsten, den Zucker und das Garam Masala dazu geben und die Masse dann karamellisieren lassen. Danach das Ganze mit dem Wein ablöschen, die klein geschnittene Chili in den Sud geben und die Masse etwas ein reduzieren lassen. Zuletzt kommen die Pflaumen dazu und die Masse wird einmal zusammen mit den Pflaumen aufgekocht. Zuletzt mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Fleisch jetzt einfach in 150g Portionen teilen, salzen, Pattys formen und im Öl in der Pfanne braten, oder auf den Grill legen. Zum Schluss kommt der Käse darauf.

Jetzt zur Vollendung nur noch den Laugenbun aufschneiden. Auf die untere Hälfte kommt zuerst etwas vom Pflaumensud, darauf Röstwiebeln und den Salat. Jetzt kommt das Patty mit dem Käse und zu zur Abrundung legt Ihr zwei der Pflaumen auf das Fleisch. Deckel drauf und Ihr könnt Euren ersten Jörger genießen.

