



# Black Burger

mit Rostbratwürste, Blauschimmelkäse und fruchtigen Preiselbeeren

## Zutaten für 1 Burger:

3 Stück WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste  
1 Black Burger Bun  
2 – 3 Scheiben Blauschimmelkäse  
1 – 2 EL Preiselbeeren  
2 Gewürzgurken  
Salatblätter  
Butter  
Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

1. Die Original Nürnberger Rostbratwürstchen in einer Pfanne oder auf dem Grill grillen und kurz vor Ende mit dem Blauschimmelkäse belegen.
2. In der Zwischenzeit das Burgerbrötchen mit etwas Butter bestreichen und kurz anrösten lassen.
3. Die untere Hälfte mit Preiselbeeren bestreichen, mit Salatblatt belegen und anschließend die Original Nürnberger Rostbratwürste hinzu geben. Einen weiteren Klecks Preiselbeeren oben auf den Käse geben, die Gewürzgurkenscheiben darauflegen und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Schon kann man den saftigen Burger genießen! Guten Appetit!  
Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)