

**PRODUKTE** 2 PORTIONEN 25 MIN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger  
2 Brioche Burger Buns  
1 Tomate  
3 Champignons  
1 Handvoll Kesselchips  
4 Scheiben Käse  
3 EL Tomatenmark  
100 ml BBQ-Sauce  
2 EL Ahornsirup/Honig  
50 ml Whisky  
¼ Weißkohl  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
50g Crème Fraîche  
2 EL Mayonnaise  
Chiliflocken  
1 Spritzer Zitronensaft  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer

Versuche unbedingt mal unseren Whisky Sensational Burger mit Coleslaw. Dieser ist nicht nur super lecker, sondern auch vegetarisch.

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Vorbereitung Zutaten**

Den Kohl und die Möhren in feine Streifen schneiden oder raspeln. Mit Crème Fraîche, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

**2. Zubereitung Zutaten**

Zwiebel und Champignons in Scheiben schneiden und in einer gusseisernen Pfanne mit Butter auf dem Grill anschwitzen. Danach mit einem Schuss Whiskey ablöschen.

**3. Zubereitung Sensational Burger**

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties auf dem Grill für ca. 1,5 Minuten von jeder Seite scharf grillen. Anschließend den Käse auf die Patties legen und den Burger einige Minuten bei indirekter Hitze gar ziehen lassen.

**4. Zubereitung Whisky-Sauce**

Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und für einen kurzen Moment auf den Grill legen. Für die Whisky-Sauce Tomatenmark, Ahornsirup, BBQ-Sauce und Whisky vermengen.

**5. Es kann angerichtet werden!**

Die untere Seite des Brötchens mit Coleslaw, Tomatenscheiben, Patty, Zwiebeln und Champignons belegen. Anschließend mit der Whisky-Sauce sowie den Kesselchips toppen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**