

Rezept

Wald-und-Wiesen-Burger

Ein Rezept von Wald-und-Wiesen-Burger, am 02.05.2024

Zutaten

3 Schalotten 600 g Wildhackfleisch

1TL Wildgewürz Salz

Pfeffer 200 g Schmand

2 TL Preiselbeeren (Glas) **1-2 Handvoll** gemischte Wildkräuter (z. B. Pimpinelle,

Sauerampfer, Borretsch, Portulak)

4 Roggenbrötchen **4 Scheiben** Appenzeller (à 25 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

- 1. Schalotten schälen und fein hacken. Zusammen mit Hackfleisch, Wildgewürz, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen 1 2 Min. kräftig kneten. Dann aus der Masse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 2. Inzwischen die Hälfte des Schmands und die 2 TL Preiselbeeren in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen. Die Wildkräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken.
- 3. Eine Pfanne erhitzen. Die Brötchen halbieren und darin rösten. In jedes Patty in die Mitte eine Mulde drücken und die Pattys in der Pfanne bei starker Hitze pro Seite 5 Min. braten. Nach dem Wenden Käsescheiben zum Schmelzen auf die Pattys legen.
- 4. Die untere Brötchenhälfte mit reichlich Preiselbeercreme bestreichen. Die Wildkräuter darauf verteilen, den Patty darauf platzieren, die obere Brötchenhälfte mit Schmand bestreichen, leicht pfeffern und auf den Burger setzen.