

Rezept

Wald-und-Wiesen-Burger

Ein Rezept von Wald-und-Wiesen-Burger, am 20.04.2024

Zutaten

3 Schalotten	600 g Wildhackfleisch
1 TL 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.