

Rezept

# Wildburger

Ein Rezept von Wildburger, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>200 g</b> grüner Speck (ungeräucherter roher Rückenspeck vom Schwein)	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>4 EL</b> Semmelbrösel	<b>600 g</b> Wildhackfleisch (vom Reh oder Hirschkalb)
<b>1 TL</b> Senf	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>1 EL</b> Thymianblättchen	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
Salz	<b>1 EL</b> gehackter Rosmarin
	frisch gemahlener Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker zerkleinern. ½ EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Zusammen mit Fleisch, Speck, Semmelbröseln, Eiern, Senf, Orangenschale und Kräutern in eine Schüssel geben und verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Aus dem Fleischteig vier ca. 2 cm dicke Burger formen. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Burger von beiden Seiten bei starker Hitze ca. 1 Min. anbraten. Bei kleiner Hitze auf jeder Seite in 5-7 Min. fertig braten.