

Rezept

Wildburger mit Koriandergrün

Ein Rezept von Wildburger mit Koriandergrün, am 01.03.2024

Zutaten

400 g Wildschweinhackfleisch (aus der Keule; zimmerwarm)	8 Stängel Koriandergrün
1 EL eingelegter grüner Pfeffer Pfeffer	1 Knoblauchzehen Salz
6 Champignons	1 mittelgroße Zwiebel
1 große Essiggurke	1 Tomate
2 EL Sonnenblumenöl	2-4 Salatblätter (z. B. Kopfsalat)
ca. 2 TL Ketchup (nach Belieben)	2 Burger-Brötchen (Burgerbuns)
ca. 2 TL mittelscharfer Senf (nach Belieben)	ca. 2 TL Mayonnaise (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 590 kcal, 28 g F, 46 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Das Hackfleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Den grünen Pfeffer grob hacken. Alles zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Aus der Hackmasse zwei Burgerpattys formen.
2. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe oder Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurke längs in dünne Scheiben schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern.
3. Den Grill auf 200° vorheizen. Auf der Plancha oder in einer feuerfesten Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anbraten. Die Pilze dazugeben und 2 Min. mitbraten. Auf indirekte Hitze beiseiteschieben. Die Pattys mit dem übrigen Öl (1 EL) bepinseln, auf den Rost legen, andrücken und bei geschlossenem Grilldeckel ca. 5 Min. grillen. Wenden und bei geschlossenem Deckel 3 Min. weitergrillen.
4. Die Burgerbuns quer halbieren und mit den Schnittflächen nach unten 1 Min. auf den Rost legen. Nach Belieben mit Ketchup, Mayonnaise und Senf bestreichen. Die Unterhälften mit Salat belegen. Pattys, Tomate, Gurke und Pilzmischung daraufschichten (wer mag dekoriert noch mit etwas Koriandergrün). Die Brötchenoberhälften darauflegen.