Rezept

Wildschwein-Burger

Ein Rezept von Wildschwein-Burger, am 12.06.2025

Zutaten

Für die Marinade

- **2 EL** flüssiger Honig
- **2 Zweige** Thymian
- Salz
- Chilipulver
- **1** Schalotte
- **1 EL** Sojasauce
- Pfeffer

Für das Fleisch

- **600 g** Wildschweinnacken
- **50 ml** Öl

Für die Avocadocreme

- **2** Avocados
- **100 g** Frischkäse
- Salz
- **½** Zitrone
- **3 EL** Crema di balsamico
- Pfeffer

Für den Belag

- **100 g** Gorgonzola
- **2** Tomaten
- **4 Blätter** Eisbergsalat
- **1** Birne

Außerdem

- **4** dunkle körnige Burger-Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal, 62 g F, 45 g EW, 47 g KH

Zubereitung

Marinade

1. Den Honig in eine Schale geben. Die Schalotte schälen, fein hacken und dazugeben. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hinzufügen. Die Sojasauce dazugeben und alles vermengen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Fleisch

2. Das Fleisch trocken tupfen, von Sehnen, Häuten und Fett befreien und mit Marinade einreiben, dabei etwas Marinade übrig lassen. Das Fleisch in Stücke schneiden, die nebeneinander in eine Pfanne passen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin pro Seite 2 Min. scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren und das Fleisch bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Min. braten, dabei immer mal wieder wenden.

Avocadocreme

3. Inzwischen die Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in einer Schale zerdrücken. Die Zitrone auspressen und den Saft unterrühren. Den Frischkäse und die Balsamico-Creme unterrühren und die Creme mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Belag

4. Den Gorgonzola klein bröckeln. Den Salat waschen und trocken tupfen, die Blätter auf die Größe der Brötchen zuschneiden. Die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in Scheiben schneiden. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in dünne Scheiben schneiden.

Patty braten & Burger bauen

5. Den Backofen auf 150° (Umluft) vorheizen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Brötchen zum Erwärmen in den Ofen legen. Das Fleisch zuerst quer in dünne Scheiben schneiden, dann noch einmal längs schneiden, sodass man sehr kleine Stücke erhält.

6. Die Brötchen aus dem Ofen holen, aufschneiden und beide Seiten dünn mit Avocadocreme bestreichen. Je 1 Salatblatt auf die untere Hälfte geben, 2 Tomatenscheiben darauflegen und das klein geschnittene Fleisch darauf verteilen. Den Gorgonzola darübergeben und mit 2 Birnenscheiben belegen. Die obere Brötchenhälfte auflegen. Noch warm genießen!