

## Rezept

# Wildschweinburger mit Rosenkohl

Ein Rezept von Wildschweinburger mit Rosenkohl, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Rosenkohl	<b>20 g</b> Butter
frisch geriebene Muskatnuss	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Schalotte
<b>40 g</b> geräucherter Bauchspeck ohne Schwarte	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>1</b> Ei	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>300 g</b> Wildschweinhackfleisch
<b>2 Scheiben</b> Cheddar	<b>2</b> Burger-Brötchen
<b>4 EL</b> Frischkäse mit Tomaten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal, 36 g F, 54 g EW, 42 g KH

## Zubereitung

1. Rosenkohl putzen, am Ansatzende abschneiden und die Kohlköpfchen in einzelne Blätter zerteilen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Blätter darin ca. 5 Min. schwenken, sodass sie noch etwas Biss haben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Schalotte schälen, fein würfeln. Bauchspeck ebenfalls fein würfeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken.
3. Das Ei in eine Schüssel aufschlagen, Schalotten- und Speckwürfel, Semmelbrösel, Kreuzkümmel, Rosmarin und das Wildschweinhack dazugeben und alles mit angefeuchteten Händen gut vermengen, salzen und pfeffern. Daraus zwei Pattys formen.
4. Auf einer Grillplatte die Burgerpattys von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Nach dem Wenden die Cheddarscheiben auf dem Fleisch verteilen. Die Burgerbrötchen horizontal halbieren und mit den Schnittflächen nach unten dazulegen. Den Grilldeckel schließen, sodass der Käse schmelzen kann.
5. Zum Servieren die unteren Brötchenhälften mit jeweils 1 EL Frischkäse bestreichen, darauf ein Patty legen, den Rosenkohl darüber verteilen, wieder einen Klecks Frischkäse obenauf geben und zuletzt mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.