



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Weizenmehl
0,75 TL	Salz
0,5 EL	Gerstenmalz
0,5 TL	Zucker
10 g	Butter
0,25 Pkg.	Germ
30 ml	Milch
110 ml	Wasser
	Almkräuter
250 g	Wildfaschiertes
1 Scheibe	Toastbrot
0,5 Stk.	Eier
40 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskat, gerieben
	Petersilie, gehackt
	Butterschmalz
	Sauerrahm
	Ketchup
	gelbe Zwiebeln
	Salatblätter
	Paradeiser
	hartgekochte Eier

Mein persönlicher Tipp

Wildfleisch enthält im Gegensatz zu anderen Fleischsorten weniger Fett und ist dafür reich an überaus wertvollem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen – kurz gesagt Wild ist sehr gesund:

Andrea Schilchegger

Seminarbäuerin aus Annaberg

Quellen:

- Andrea Schilchegger: *Privatrezept*

Wildburger

Zubereitung

Burgerbrot

- Zutaten (für 8 Portionen): 0,5 kg Weizenmehl (Type 700), 1 gehäufte TL Salz, 1 EL Gerstenmalz, 1 TL Zucker, 20 g Butter, 1/2 Würfel Germ, ca. 60 ml Milch, 220 ml Wasser und Almkräuter (Dost, Quendel, Brennnessel...)
- Aus den Zutaten einen Teig bereiten, gut kneten, 20 Minuten gehen lassen, Teigkugeln schleifen und flach drücken – nochmal gehen lassen (Bild 1).
- Dann mit Wasser besprühen, beliebig bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 C Heißluft ca. 17 Minuten backen.

Wildfleischlaibchen

- Zutaten (für 8 Portionen): 500 g Wildfaschiertes (Reh, Hirsch, Gams..), 2 Scheiben Toastbrot, 1 Ei, 80 ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie
- Toastbrot würfelig schneiden und im Schlagobers einweichen. Faschiertes und Ei dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen und gut durchkneten.
- Flache Laibchen formen (Bild 2) und in Butterschmalz herausbacken.

Burgersauce

- Zutaten (für 8 Portionen): Sauerrahm, Ketchup und Zwiebel
- Sauerrahm und Ketchup verrühren und feingehackte Zwiebel untermischen.

Wildburger

- Für den Burger das Brötchen aufschneiden, die untere Brötchenhälfte mit Burgersauce bestreichen.
- Ein Salatblatt und das Wildfleischlaibchen darauf legen und mit Tomatenscheibe und Ei dekorieren.
- Die andere Brothälfte darauf setzen (Bild 3).

