



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

Wildburger



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Burgerbrot

- o 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, Brennessel...)
- o Aus den Zutaten einen Teig bereiten, gut kneten, 20 Minuten gehen lassen, Teigkugeln schleifen und flach drücken – nochmal gehen lassen (Bild 1).
- o Dann mit Wasser besprühen, beliebig bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 C Heißluft ca. 17 Minuten backen.

Wildfleischlaibchen

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

Burgersauce

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

Wildburger

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



Bild 1

Bild 2

Bild 3





Quellen:



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*