



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Weizenmehl
- Trockengerm
- Salz
- 120 ml Milch
- 10 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 Stk. Ei
- Sesam
- 800 g Rehfaschiertes
- 1 Stk. Ei
- 1 Stk. Semmel
- 1 Stk. kleine Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- Petersilie, gehackt
- Gurken
- Paradeiser
- Blattsalate
- Paprikas
- gelbe Zwiebeln
- Gouda
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Topfen
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter

Rehburger

Zubereitung

Buns:

- o Mehl mit dem Germ vermischen, die restlichen Zutaten (Salz, Milch, Zucker und Butter) ebenfalls vermengen und erwärmen, zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teil kneten. Aufgehen lassen.
- o Danach den Teig in gleich große Stücke teilen, Weckerl formen, auf ein Blech geben, mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und im Rohr bei 180°C ca. 20min. backen.

Burgerlaibchen:

- o Das Faschierte mit klein geschnittener Zwiebel, Gewürzen, Kräutern und dem Ei vermengen.
- o Die in Milch eingeweichte Semmel gut ausdrücken und dazugeben, nochmals durchrühren.
- o Kleine Laibchen formen und in heißem Öl auf beiden Seiten gut durchbraten.

Kräutersauce:

- o Für die Kräutersauce Sauerrahm, Topfen, Salz, Pfeffer und frische Kräuter vermengen.

Fertigstellung:

- o Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden, Salat zerteilen und mit den Zwiebelringen, den Käsescheiben und den anderen Zutaten bereitstellen.
- o Jede Person kann sich seinen Burger mit den bereitgestellten Zutaten selbst zusammenstellen.

Mein persönlicher Tipp

Heimisches Wildfleisch aus der Region verwenden!:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

