

Wild-Burger

saftiges Fleisch von Hirsch, Reh und Wildschwein



Immer schnell gemacht

Zutaten für 4 Personen:

4 Wildburger-Patties je 150 Gramm, 4 Burger-Brötchen (Burger Buns), Barbecue Sauce, Preiselbeersenf, grüner Salat oder Ruccola, Schalotte, Tomaten, Bergkäse-Scheiben

Zubereitung:

1. Die Patties können tiefgefroren entnommen und gegrillt oder gebraten werden. **Mein Tip:** gefrorene Patties in etwas Pflanzenöl von jeder Seite ca. 2,5 min. bei geringer Hitze anbraten und dann weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze fertig braten. Zum Schluss auf jeden Pattie eine Scheibe Bergkäse legen und den Käse leicht anschmelzen.

3. In der Zwischenzeit die Schalotte in kleine Würfel schneiden und in die Barbecue Sauce mischen. Die Unterseite des Brötchens mit Preiselbeersenf bestreichen, darauf den gebratenen Pattie mit Käse, 1-2 Scheiben Tomate, Salatblätter, etwas Barbecue Sauce, dann mit der Brötchenoberseite abschließen.

Auch Brotlos (Low Carb) lässt sich der Burger genießen, ich empfehle dazu etwas mehr Salat!