WILD KÜCHE

Gasthaus am See, Weihern

Oafach. Boarisch. Guad.

Gasthaus – Ferienpension in Wörth / Weihern
Familie Eder
Weihern 2 · 93086 Wörth an der Donau
Telefon: 09482 / 10 43 · Telefax: 09482 / 93 88 59

GASTHAUS: Mi. 18:00 Uhr – 22:00 Uhr, Fr. 18:00 Uhr – 22:00 Uhr,
Sa. nur auf Anfrage, So. 11:00 Uhr – 14:00 Uhr und 16.00 Uhr – 22:00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung.
Ruhetage: Mo. Di. und Do.

Zutaten für 4 Burger

Für die Pattys

- 700 gr. Wildfleisch nach Wahl
- 100 gr. Weißer Bauchspeck
- 1 Metzgerzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Gewürze nach Belieben: Zucker, Salz, Pfeffer, Koriander, Zimt, Fenchel, Thymian, Piment (alternativ: Wildgewürzmischung)

Für die Soße:

- Je 1 Esslöffel Preiselbeermarmelade, mittelscharfer Senf Mayonnaise
- 1 Teelöffel dunkler Honig
- Etwas Birnensaft

Für den Belag:

- Rucola
- 1 Camembert
- Dosenbirnen
- 8 Scheiben Geräucherter Frühstücks Bacon

Brötchen:

Wir verwenden Malzburgerbrötchen, man kann aber auch jedes beliebige andere Burgerbrötchen verwenden.

Wildburger

Zubereitung

1. Fleisch, Speck, Zwiebeln und Knoblauch durch den Fleischwolf drehen, vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Durch die süßliche Soße darf das Fleisch ruhig kräftig gewürzt werden.
2. Vier gleich große Pattys formen.
3. Für die Soße die Zutaten miteinander vermengen und beiseite stellen. Sparsam mit dem Birnensaft umgehen, die Soße soll nicht zu flüssig werden.
4. Die Pattys in Butterschmalz zum gewünschten Gargrad braten, warm stellen.
5. Je eine Birnenhälfte in Streifen schneiden und mit dem Speck in der Pfanne anbraten, ebenfalls warm stellen
6. In der Zwischenzeit die Brötchen bei 100 Grad im Ofen etwa 5 Minuten aufbacken
7. Camembert in Streifen schneiden.
8. Burger belegen
   a. Untere Brötchenhälfte
   b. Rucola
   c. Fleisch
   d. Camembert
   e. Speck (zwei Scheiben je Burger)
   f. Birne
   g. 1 El Soße
   h. Deckel

Dazu passen Kartoffelecken, oder ganz klassisch Pommes. Als Deko eignet sich frische Petersilie oder ein Thymianzweig.

Tanja Soller

Guten Appetit