

# Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney

## Für zwei Personen

### Für das Chutney:

100 g Cranberries	½ Glas Preiselbeeren	3 EL Balsamicoessig
1 rote Chilischote	4 Zweige Thymian	10 Koriandersamen
1 TL rosa Pfeffer	5 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner

### Für den Burger:

250 g Wildschwein-Hackfleisch	2 Burgerbrötchen	100 g Wildkräutersalat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Camembert
4 Steinpilze	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
20 ml Balsamicoessig	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Chutney:

Die Preiselbeeren und Cranberries in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze zusammen mit dem Balsamicoessig reduzieren lassen.

Chili fein hacken. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Chili, Thymian, Koriandersamen, rosa Pfeffer, Wacholderbeeren und Piment in einem Mörser zerstoßen. Alles zu der Cranberry-Preiselbeer-Mischung geben und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Für den Burger:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch mit Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu Pattys formen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Pilze putzen und ebenso in der Pfanne anbraten. Camembert in Scheiben schneiden.

Nach dem Wenden des Pattys Käse auflegen, damit dieser etwas zerlaufen kann und Patty fertig garen. Pilze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Salat abbrausen und trockenwedeln.

Rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Balsamicoessig und braunem Zucker karamellisieren lassen.

Auf die obere und untere Hälfte der Burgerbrötchen Chutney geben. Salat auf das untere Brötchen verteilen. Patty auflegen und darüber die Pilze und karamellisierten Zwiebeln verteilen. Zweite Brötchenhälfte oben rauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Bergmann am 14. Oktober 2020