

Wild-Burger mit Rotkohl-Salat und gebratenen Pilzen

Für 4 Personen

400 g Rotkohl	Salz	Pfeffer
4 EL Johannisbeerkonfitüre	4 EL Pflanzenöl	2 EL Rotweinessig
1 TL Honig	1 Prise Zimt	80 g Frisée-Salat
200 g Wildschweinnacke	400 g Rehkeule	2 EL Butterschmalz
150 g Bergkäse, in Scheiben	100 g Kräuterseitlinge	4 Burger Buns

Rotkohl abwaschen, halbieren und den Stunk entfernen. Dann den Rotkohl möglichst fein schneiden oder hobeln.

Die Kohlstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Johannisbeerkonfitüre, Öl, Rotweinessig, Honig und Zimt zugeben und alles gut verkneten.

Den Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann pro Person ein Burger-Patty daraus formen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pattys darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Jeden Patty mit einer Scheibe Käse belegen, in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 62 Grad hat.

Die Pfanne für die Pilze beiseitestellen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden.

In der Burgerpfanne die Pilze von beiden Seiten knusprig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen.

Die Burger-Buns aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittfläche nach unten knusprig rösten.

Buns aus der Pfanne nehmen und die Burger stapeln: Auf die Unterseiten der Buns jeweils etwas Frisée und Rotkohlsalat geben, darauf den Wild-Patty und die gebratenen Pilze geben und zuletzt den Bun-Deckel daraufsetzen. Restlichen Rotkohlsalat separat dazu servieren.

Kevin von Holt am 12. September 2023