

WILBURGER



SAFTIG



WILDBURGER

laktosefrei
glutenfrei

1. Den Senf und das Ei mit den Gewürzen und den Schalotten verrühren und mit dem Hackfleisch und den Semmelbröseln zu einer kompakten Masse verkneten. 4 Burgerbuns daraus formen und in einer heißen Pfanne 5 Minuten von jeder Seite anbraten.
2. Schmand mit Senf und den Gewürzen vermischen und mit Zucker abschmecken.
3. Die Burgerbrötchen halbieren und die Innenseiten in einer trockenen Pfanne anrösten.
4. Auf die mit der Senfsoße bestrichene untere Brötchenhälfte etwas von den Radieschen und dem Wildkräutersalat legen. Nun den Burger drauf geben und noch etwas von der Soße auf das Fleisch geben und den Deckel drauf. Mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit.

Meine Empfehlung

Für alle die es bei Wild fruchtiger möchten, kann auch etwas Preiselbeeren auf das Fleisch gegeben werden.



Ersetzt man die Mehlanteile und den Schmand durch glutenfreie und laktosefreie Produkte ist dieses Rezept durchaus auch Allergiker-geeignet.

Für 4 Personen

- 200 g Mandelmehl
- 500 g Hackfleisch vom Reh
- 5 g Pommery Senf, mittelscharf
- 40 g Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 5 g Pfeffer
- 3 g Salz
- 5 g Paprika-Edelsüß
- je 2g Kardamom, Piment, Kümmel, Thymian
- 40 g Semmelbrösel
- 1 Ei

Burgerbrötchen

- 20 g Sesam, weiß, geröstet
- 160 g Tomate, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 100 g Cheddar Käse, in Scheiben
- 200 g Wildkräutersalat, gewaschen und abgetropft
- 100 g Radieschen, gewaschen, feine Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Petersilie, gezupft, grob gehackt

Senfsoße

- 20 g Senf, mittelscharf
- 150 g Schmand
- 5 g Petersilie, grob geschnitten
- 3 g Salz
- 5 g Pfeffer