

## 1/3 Burgerbrötchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

500 G	Weizenmehl 700
1 TL	Salz
1 EL	Gerstenmalz
1 TL	Zucker
20 G	Butter
HALBEN WÜRFEL	frischen Germ
60 ML	Milch
220 ML	Wasser

### Zubereitung

1. Die Zutaten (Mehl, Salz, Gerstenmalz, Zucker, Butter, Germ, Milch, Wasser) für das Brot gut verkneten und 20 Minuten gehen lassen.
2. Danach zu Teigkugeln schleifen und flach drücken - noch einmal ein paar Minuten gehen lassen.
3. Dann mit Wasser besprühen, mit Sesam bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Heißluft ca. 17 Minuten backen.

## 2/3 Wildfleischlaibchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

500 G	Wildfleischfaschiertes (Reh, Hirsch, Gams)
2	Toastbrot
1	Ei
80 ML	Schlagobers
	Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie
EVENTUELL	Eierschwammerl

### Zubereitung

1. In der Zwischenzeit (Brötchen sind im Ofen) die Faschiermasse zubereiten.
2. Dazu werden 2 Scheiben Toastbrot klein gewürfelt.
3. Mit dem Wildfaschiertem (Reh, Hirsch, Gams), einem Ei und 80 ml Schlagobers vermischt.
4. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie abgeschmeckt.
5. Wer möchte, kann noch Eierschwammerl darunter mischen.
6. Die Wildfleischlaibchen in die gewünschte Größe formen und in Butterschmalz herausbacken.

## 3/3 Burger anrichten

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

.....  
Sauerrahm

.....  
Ketchup

.....  
gehackter Zwiebel

.....  
Salatblätter

.....  
Gurken

.....  
Tomatenscheiben

.....  
gekochtes Ei

.....

### Zubereitung

1. Den Wildfleischburger je nach Geschmack mit Salatblättern Gurken- und Tomatenscheiben und/oder mit einem gekochten Ei anrichten.