

1/5 Burger Buns

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst

10 Stück



Zutaten

150 G	Milch
50 G	Butter
500 G	Weizenmehl
15 G	Zucker
10 G	Salz
1 PKG	Trockengerst
	Sesam

Zubereitung

1. Backrohr auf ca. 200 °C Heißluft vorheizen.
2. 500 g Weizenmehl, 15 g Zucker, 10 g Salz und 1 Packung Trockengerst vermengen.
3. Milch erwärmen und Butter hinzufügen, bis sie sich aufgelöst hat.
4. Milch zu den trockenen Zutaten geben und etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
5. Teig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
6. Teig in 10–12 kleine Teile teilen und daraus Kugeln schleifen. Nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen.
7. Kugeln etwas flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen.
8. Burger Buns ca. 20 Minuten mit viel Dampf im vorgeheizten Backrohr backen, bis sie goldbraun sind.

2/5 Fleisch Patties

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst

10 Stück



Zutaten

700 G	Wildfaschiertes (Wildschwein oder Hirsch)
	Salz, Pfeffer und Knoblauch
	Majoran, Rosmarin und Thymian
1	Ei
10 G	Weizenmehl

Zubereitung

1. Wildfaschiertes in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Belieben, Majoran, Rosmarin und Thymian würzen.
2. 1 Ei und ca. 10 g Weizenmehl zugeben und alles gut vermengen.
3. Zu etwa 10 Patties formen (ca. 60–70 g pro Patty).
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties darin herausbraten.
5. Die gebratenen Patties auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und jeweils mit einer Scheibe Cheddar belegen.
6. Im Backrohr bei ca. 150 °C Ober-/Unterhitze mit Käse überbacken. Anschließend warm stellen.

3/5 Wedges

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst

10 Stück



Zutaten

1 KG	Kartoffeln
	Süßkartoffeln (wer mag)
	Salz, Pfeffer und Knoblauch

Zubereitung

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln zuerst ca. 30 Minuten kochen.
2. Anschließend in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben.
3. Mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 250 °C Ober-/Unterhitze backen.

4/5 Preiselbeersauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst

10 Stück



Zutaten

2	rote Zwiebel
1	Rotkraut
2 GROSSE	Tomaten
10 SCHEIBEN	Cheddar Käse
10 SCHEIBEN	Speck
1	Salatkopf

Zubereitung

1. 1 Packung Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, fein geriebenem Kren und Preiselbeeren zu einer Sauce vermengen.

5/5 Burger fertigstellen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst

10 Stück



Zutaten

1 PKG	Sauerrahm
1 GLAS	Preiselbeeren
	Salz, Pfeffer und Knoblauch
	geriebenen Kren

Zubereitung

1. Zwiebeln, Rotkraut und Tomaten in Scheiben schneiden. Salat waschen und die Blätter abzupfen (Blätter bei Bedarf auf die Größe der Burgerpatties zuschneiden).
2. Speck in einer Pfanne anbraten.
3. Burger Buns in der Mitte auseinanderschneiden und die Sauce auf die unteren Hälften streichen.
4. Salatblatt darauflegen, anschließend die überbackenen Burgerpatties daraufgeben.
5. Mit Zwiebeln, Rotkraut und Tomatenscheiben belegen und die oberen Bun-Hälften aufsetzen.
6. Burger mit den Wedges aus dem Ofen anrichten und servieren.