

Wildburger

Benötigt:

Für die Burgerbrötchen:

500 g Weizenmehl Type 550
220 ml Vollmilch, frisch
42 g Hefe, frisch
20 g Zucker
15 g Honig
8 g Salz
80 g Butter, geschmolzen
1 Ei
10 g Olivenöl

Für den Burger:

Abschnitte vom Wildfleisch, durchwachsen
Eisbergsalat
Tomate
Gurke
Preiselbeermarmelade
Mayonnaise
Rosmarin, getrocknet



Zubereitung:

Für das Burgerbrötchen (Buns):

Die Milch auf ca. 30 - 35 °C erwärmen, die Hefe und den Zucker hinzufügen und 10 min. ruhen lassen.

In der Zeit die anderen Zutaten für den Teig in einer Schüssel zusammen führen. Die Milch-Hefe-Zuckermischung kurz durchrühren, hinzufügen und alles 10 min. gut durchkneten. Nach 5 min. fühlen, ob der Teig nicht mehr klebt. Wenn doch, 1 EL Mehl zuführen und nach 30 sek. wieder prüfen und solange Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt.

Den Teig 45 min. abgedeckt gehen lassen.

Den Teig abwiegen und in 10 Stücke teilen (pro Stück ca. 90 g - 100 g). Kleine Bälle daraus formen, diese auf ein Backblech legen und etwas flach drücken. Nochmals 45 min. abgedeckt gehen lassen.

Jetzt Ei, Milch und Wasser miteinander verquirlen und die Buns damit bestreichen, nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitzen aufheizen. Die Buns ca. 15 - 20 min. backen.

Für den Burger:

Aus Preiselbeermarmelade und Mayonnaise eine Soße anrühren. Mit Rosmarin verfeinern. Restliche Zutaten in Scheiben schneiden.

Wildabschnitte durch den Fleischwolf lassen oder kleinhacken. Gleichmäßige Burger-Patties formen (ca. 180 g). Patties in der Pfanne anbraten. Buns halbieren und Innenseite in der Pfanne leicht bräunen.

Den Burger aufbauen von unten nach oben:

- Bun-Unterseite
- Preiselbeermayo
- Eisbergsalat
- Burger-Patty
- Tomatenscheibe
- Gurkenscheiben
- Preiselbeermayo
- Bun-Deckel

Mit Pommes frites servieren und genießen!