

Wild-Burger

von Philippe Volery

Zutaten zirka für 4 Personen

600	g	Wildfleisch	(Schulter , Hals von Reh oder Hirsch)
40	g	Wasser	
10	g	Olivenöl	
50	g	Zwiebeln	
10	g	Knoblauch	
40	g	Sellerie	
30	g	Randen, gekocht	
		Salz und Pfeffer	
		frische Kräuter	(z.B. Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie)
20	g	Rapsöl	

Vorbereitung

- Fleisch fein hacken oder hacken lassen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken
- Sellerie und Randen, schälen in sehr kleine Würfel schneiden oder hacken
- Kräuter waschen und hacken

Zubereitung

- Olivenöl erwärmen
- Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie begeben und bei niederer Hitze weich dünsten
- Gemüse auskühlen lassen
- Gehacktes Fleisch, Gemüsewürfel, Kräuter, Salz und Pfeffer und kaltem Wasser zu einem Brät vermischen
- Masse versuchen indem ein kleines Muster gebraten wird – eventuell nachwürzen
- Gleichmässige Burger formen und im heissen Öl in der Bratpfanne saftig braten (sautieren)

Varianten

- Andere Kräuter und Gewürze verwenden
- Weiteres Gemüse begeben

Beilagen

- Unterschiedliche Salate, Gemüse- und/oder Kartoffelgerichte
- Je nach Wunsch belegte Hamburger-Brötchen