



Fotos: Markus Mack

Saftige **BURGER** **VOM SCHWARZWILD**

VON WILDREBELL MARKUS MACK

ZUTATEN

FÜR 6 PERSONEN

- > 1 kg Wildschweinhack
- > 2 EL Salz
- > 1 EL Knoblauchpulver
- > 2 EL Pfeffer gemahlen
- > 1 EL Paprikapulver geräuchert
- > 6 Scheiben Cheddar
- > 6 Burgerbrötchen
- > 4 EL Crème Fraîche
- > 2 EL Preiselbeeren
- > Wildkräuter oder Salat (z.B. Sauerampfer, Spinat, Löwenzahn oder Rucola)

ZUBEREITUNG

- > Das Hackfleisch mit den Gewürzen in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten.
- > Die Masse in 6 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Als nächstes in eine Burgerpresse geben und mit gleichmäßigem Druck pressen.
- > Die Burger-Pattys auf dem heißen Grill gut durchbraten. Kurz bevor die Pattys fertig sind, diese mit dem Käse belegen und schmelzen lassen.
- > Brötchen aufschneiden und kurz anrösten.
- > Crème Fraîche mit den Preiselbeeren mischen und auf den unteren Teilen der Brötchen verstreichen.
- > Salat oder Wildkräuter auf die Brötchen geben, darauf die Pattys geben und mit den oberen Teilen der Brötchen bedecken.

