



Fotos Jannik Hennefarth

(SCH-)WAHNSINNIG GUT!

WILDER BURGER VON SCHWAN, ENTE ODER GANS VON WILDREBELLIN JENNY MACK



Schwan, Ente und Gans sind jagdbar und somit auch nutzbar. In einigen Revieren des Landes steigen die Strecken teils enorm und so stellt sich gelegentlich die Frage nach weiteren Verwertungsmöglichkeiten. Die Brüste der Flattermänner lassen sich hervorragend zu geräucherten Weihnachtspresents veredeln. Die passende Pökelmischung bekommt ihr bei uns. Aus den Ständern und Abschnitten lässt sich gut Hack herstellen. Burger geht immer!

ZUTATEN

FÜR DAS PATTY:

- › 400 g Hack von Schwan, Ente oder Gans
- › Zwiebel fein gehackt
- › Knoblauch fein gehackt
- › 2 EL Maismehl
- › Salz, Pfeffer
- › Rosmarin
- › Thymian
- › Petersilie fein geschnitten
- › Öl zum Braten

FÜR DEN BELAG

- › Burgerbrötchen (gerne auch beim Bäcker erfragen)
- › Salat (geschmackvolle Sorten wie Rucola)
- › Eingelegte Gurken
- › Tomaten
- › Käsescheiben, Sorte nach belieben

ZUBEREITUNG

- › Hack, Zwiebeln und Knoblauch sowie etwas feingehackte Petersilie in eine Schüssel geben. Nach Bedarf mit den Kräutern würzen und die Zutaten verkneten, bis die Masse zusammenhält. Dies ist wichtig, damit das Burgerpatty später in der Pfanne oder auf dem Grill nicht zerfällt. Die fertige Masse für die Größe der Brötchen so portionieren und formen, dass später ca. 1,5 cm dicke Scheiben verbleiben.
- › Die Burgerpattys in der Pfanne oder auf den Grill beidseitig scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze garen, bis sie innen nicht mehr roh sind. Gesamte Garzeit ca. 10 Minuten. Während die

Pattys restlich durchgaren den Käse darauf schmelzen und die Brötchen auf dem Grill oder im Backofen kurz antoasten. Brötchen und Pattys aus der Hitze nehmen und nach Belieben belegen. Mit frischen Kräutern garnieren und genießen.

BEILAGE:

Als Beilage eignen sich wilde Kartoffeln mit Dip.

TIPP:

Geflügelhack kann beim Kneten eine eher lebrige Konsistenz bekommen. Wer dies vermeiden möchte, kann nur leicht kneten und das Burgerpatty mit einer Burgerpresse unter starkem Druck formen oder etwas Schweinespeck einarbeiten.

