

Wildburger mit Rotkohl und Birne

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g (z.B. vom Wildschwein, Reh oder gemischt) Wildhack
- 20 g + 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 2 Eier
- 3-4 EL Semmelbrösel
- 12 Scheiben Bacon
- 300 g Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 ml Obstessig
- 1 EL + 1 TL Preiselbeermarmelade
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Birnen
- 40 g + etwas zum Abschmecken Zucker
- etwas Orangensaft
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- 4 Burger-Brötchen
- 1 Handvoll Rucola

Das Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. 1 EL Butter, gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen, abkühlen lassen und zum Hackfleisch geben. Eier und Semmelbrösel hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Zu einer glatten Masse verarbeiten und anschließend vier gleich große Fleischpattys (Fleischscheiben) formen. Die Pattys in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten. Den Bacon knusprig braten und beiseitestellen.

Rotkohl und Apfel fein schneiden und in einer Schüssel mit Obstessig und etwas Orangensaft marinieren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und 1 EL Preiselbeermarmelade abschmecken. Für mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Mayonnaise, Crème fraîche und 1 TL Preiselbeermarmelade miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken.

20 g Butter in einer Pfanne zerlassen und 40 g Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Orangensaft unter ständigem Rühren ablöschen. Die Birnen schälen, in feine Scheiben schneiden und in der Karamellsoße kurz köcheln lassen.

Die Burger-Brötchen halbieren, nach Geschmack kurz anrösten und mit der gewürzten Mayonnaise bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit den Wildfleischpattys, mariniertem Rotkohlsalat, Bacon, Rucola und den karamellisierten Birnen belegen. Den Brötchendeckel aufsetzen und den Burger mit einem Holzspieß fixieren.

Mit Pommes oder einem Salat servieren.

Letzter Sendetermin: 07.03.2019

Koch/Köchin: Dieter Evers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen