



## Der perfekte Wild-Burger

Ein Hamburger aus Wildbret - sicherlich ein Gericht, dass in vielen Jägerhaushalten keine Neuheit mehr ist. Längst hat dieser Fast-Food-Klassiker auch die Welt der wilden Kulinarik erobert. Aber was macht einen perfekten Burger eigentlich aus? Die wichtigsten Punkte von Philip Karbus im Überblick.

Bei einem gelungenen Burger kommt es auf alle Komponenten (Burger-Bun, Toppings und Burger-Patty) und das richtige Verhältnis zueinander an.

### Burger Bun (Brötchen)

Auch das beste Fleisch geht in einem vertrockneten, viel zu großen Burger-Bun unter. Entsprechend sollte bereits bei den Buns auf die richtige Auswahl geachtet werden. Die klassischen Hamburger-Brötchen mit Sesamkörnern, wie man sie aus jedem Supermarkt kennt, empfehlen sich nicht, da diese in der Regel sehr trocken sind und wenig Geschmack aufweisen. Glücklicherweise haben viele Supermärkte bereits aufgerüstet und bieten auch hochwertigere Burger-Buns an. Oft gibt es sogenannte Brioche-Brötchen, die besonders fluffig sind und durch ihren leicht süßlichen Geschmack gut mit dem Wildbret harmonieren. Ansonsten empfiehlt sich ein Besuch bei einem Bäcker. Einige handwerkliche Bäckereien bieten leckere Burger-Buns an. Aber auch Kartoffel- oder Roggenbrötchen eignen sich.

### Toppings

Auch die Saucen und weitere Toppings wie Salat & Co. spielen eine Rolle und sollten sorgfältig ausgewählt oder im besten Fall selbst zubereitet werden. Grundsätzlich sind der Kreativität bei der Auswahl keine Grenzen gesetzt. Neben frischen, knackigen Elementen wie z.B. Gürkchen und Krautsalat, braucht ein guter Burger auch immer eine cremige Note, die ihm die Saucen verleihen. Als Basis-Burger-Sauce empfiehlt sich immer eine gute Mayonnaise (mindestens 80% Fett, keine „Salat-Mayonnaise“!), die sich hervorragend mit etwas Limettensaft, Honig, frischen Kräutern und ggf. etwas Chili verfeinern lässt. Nicht zuletzt leben viele gute Burger auch von einem vernünftigen Käse, den man auf der Bulette zerlaufen lässt.

# Fleisch & Patty

Das Herz eines Wild-Burgers stellt natürlich das sogenannte Patty, die Fleisch-Bulette, dar. Bei der Zubereitung der Pattys gibt es einige Punkte zu beachten.

## □ Die Auswahl des Fleisches:

Bei der Produktion von Burger-Hackfleisch geht es nicht um Restverwertung. Für hochwertige Pattys brauchen wir vor allem hochwertiges Muskelfleisch, z.B. aus den Schultern, Nacken und festeren Stücken der Keule. Sicherlich können zu einem gewissen Teil auch Stücke, die sonst wenig Verwertung finden (z.B. Bauchlappen), mit in das Hack, aber eben nicht ausschließlich. Rücken, Filet und Oberschale hingegen eignen sich zum Kurzbraten als Steak.

## □ Der Fettanteil:

Das Hackfleisch sollte einen Fettanteil von mindestens 20% aufweisen, damit die Burger auch schön saftig werden. Für den Fettanteil muss man aufgrund des geringen intramuskulären Fettanteils beim Wildbret selbst sorgen. Als externe Fettquelle empfiehlt sich etwa geräucherter Schweine-Speck.

## □ Der Fleischwolf:

Das Fleisch sollte gemeinsam mit dem externen Fett gemeinsam durch den Wolf gedreht werden, so dass es sich direkt miteinander vermengt. Es empfiehlt sich, eine sehr grobe Lochscheibe (6-8mm) zu verwenden, um ein schön fluffiges, lockeres Mundgefühl zu erreichen.

## □ Gewürze & Co.:

Burger-Pattys sind keine Frikadellen. Daher verzichtet man zunächst auf die Zugabe von Ei, Semmelbröseln, etc., die dafür sorgen, dass das Fleisch abbindet und somit fest wird. Aus demselben Grund geben wir auch vorab kein Salz mit in das Hackfleisch, da dieses das Eiweiß bindet und wir dadurch feste Pattys bekämen. Die Pattys werden nach dem Formen nur von außen gesalzen. Etwas Steak-Pfeffer kann man nach dem Anbraten hinzugeben, da dieser sonst verbrennen würde.

## □ Pattys Formen/Pressen:

Wer keine Burger-Pressen besitzt, kann die Buletten wunderbar mit der Hand formen. Zunächst sollte die ausgewählte Menge zum Brötchen passen. Bei den meisten herkömmlichen Buns fährt man mit einer Fleisch-Menge von ca. 150 g gut. Das abgewogene Hackfleisch formt man in der Hand lose zu einer möglichst gleichmäßig runden Kugel. Die Kugel lässt sich dann entweder mit der Burger-Pressen oder mit der Hand flachdrücken. Der Durchmesser der Bulette sollte etwa 2-3cm breiter sein als das Brötchen, da sich das Fleisch beim Anbraten noch leicht zusammenzieht. Schließlich sollen Brötchen und Fleisch am Ende den gleichen Durchmesser haben.

## □ Braten/Grillen:

Im Prinzip behandelt man die Burger-Pattys beim Braten oder Grillen fast wie Steaks. Außen sollen sie eine schöne Kruste und Röstaromen haben, innen soll das Fleisch zart und saftig sein. Deshalb startet man mit hohen Temperaturen, um schnell von beiden Seiten die gewünschte Kruste zu erzielen. Dann lässt man die Pattys bei niedrigen Temperaturen (in der Pfanne oder im Backofen) auf den gewünschten Gargrad ziehen. Zur Kontrolle empfiehlt sich ein Kerntemperatur-Messgerät. Wer den reinen Fleischgeschmack genießen will, sollte die Buletten Medium (ca. 56°C) oder Medium-Rare (ca. 52°C) braten. *Durch* sind sie bei ca. 65°C, viel länger sollten sie nicht braten, da das Fleisch sonst schnell trocken wird.