



Wilder Herbstzeit-Burger

*mit Pilzen der Saison, Röstzwiebeln,
Pflaumenmayo und Bergkäse*

Zutaten

- 500 g Wildhack (z.B. 1/3 Wildschwein, 2/3 Reh oder Hirsch)
- 200 g Bergkäse
- 4 Burgerbrötchen (z.B. Brioche-Buns)
- etwa 50 g Butter
- 4 Zwiebeln
- Essiggurken
- Salz, Pfeffer
- brauner Rohrzucker
- 250 g Pilze der Saison (z.B. Steinpilze oder Maronenröhrlinge)
- 2 EL Sojasauce
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Pflaumenmus
- 1 EL Apfelessig

Zubereitung

Pilze mit einer Bürste säubern und ggf. vom Schwamm entfernen. In etwas Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Pilze kurz anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce ablöschen. Auf niedriger Stufe für wenige Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Mit einer Prise Salz und braunem Rohrzucker karamellisieren.

Mayonnaise mit Pflaumenmus und Apfelessig vermischen.

Burger-Buns auf den Schnittflächen mit Butter bestreichen und in einer Pfanne goldbraun anbacken.

Hackfleisch in vier gleich große Teile portionieren und in der Handfläche zu Kugeln formen. Mit der Hand oder einer Burgerpresse zu flachen Buletten pressen. Die Burgerpatties beidseitig salzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burgerpatties ca. 3 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze braten. Nach dem Wenden den Bergkäse (gerieben oder in Scheiben) auf die Fleischbuletten geben, so dass er zerläuft.

Burger mit Pflaumenmayo, Röstzwiebeln, Essiggurken und Pilzen belegen.