



## Burger Pattys aus Nutria-Fleisch oder Frikadellen für die Party im Grünen

### Zutaten

- 1 kg Nutriafleisch
- 6 Scheiben Toastbrot
- 0,2 l Sahne
- 2 Eier
- 3 EL grober Dijon-Senf
- 3 EL Johannisbeergelee
- 200 g Zwiebel, fein geschnitten
- 4 Zehen Knoblauch, gepresst
- Thymian
- Rosmarin
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Das Fleisch in eine Schüssel geben und die Zutaten Zwiebel, Eier, Senf, Gelee, Knoblauch sowie die fein gezupften und geschnittenen Kräuter Rosmarin, Thymian, Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Toastbrotsscheiben mit der Sahne übergießen, vermengen und zuletzt in die Schüssel geben. Alles gut vermengen bis eine leichte Bindung entsteht. Aus der Masse in der Größe von ca. 140 g Burger Pattys portionieren (oder 60 g für Partyfrikadellen).

Die Pattys in einer Pfanne mit Rapsöl goldgelb anbraten und anschließend für ca. 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

Vier Wallnuss-Brötchen halbieren, belegen mit Ketchup, Krautsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben. Burger-Patty darauf platzieren, mit Rotkraut belegen und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken... oder die Partyfrikadellen für „Auf-die-Hand“ servieren.