

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Juraj Melicher (Beispielfoto)



Wildburger mit Steinpilzen, Haselnüssen, Preiselbeeren, Rotkrautsalat & Dachsteiner Käse

Zutaten:

Für die Milch-Burgerbuns

- 500 g Weizenmehl Type 700
- 250 ml lauwarme Milch
- 20 g frische Germ
- 50 g Butter weich
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 10 g Salz
- 1 Eigelb + 2 EL Milch
- Sesam optional

Für die Wild-Patties

- 700 g faschiertes Wildfleisch
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 50 g geröstete Haselnüsse
- 1 kleine Schalotte fein gewürfelt
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Wacholder gemörsert
- 1 TL Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Rotkraut fein geschnitten
- 1 kleiner Apfel fein julienne
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Apfelessig

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 2 EL Nussöl oder Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- optional etwas Orangenzeste

Weitere Zutaten

- 8 Scheiben Dachsteiner Käse
- 2 Handvoll Rucola
- 2 große Zwiebeln
- Mehl zum Stauben
- Öl zum Frittieren
- zusätzliche Preiselbeeren zum Anrichten

Zubereitung:

1. Milch-Burgerbuns

1. Milch leicht erwärmen.
2. Germ und Zucker darin auflösen.
3. Mit Mehl, Ei, Butter und Salz zu einem glatten Teig kneten.
4. 1 Stunde gehen lassen.
5. 4 Buns formen.
6. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
8. Bei 190 °C ca. 16–18 Minuten backen.

2. Rotkrautsalat

1. Rotkraut fein schneiden.
2. Mit Salz kurz durchkneten.
3. Apfeljulienne hinzufügen.
4. Mit Essig, Öl, Pfeffer, Zucker und Preiselbeeren marinieren.
5. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Der Salat sollte:

- frisch
- leicht süß-säuerlich
- knackig

sein.

3. Steinpilze & Haselnüsse

1. Getrocknete Steinpilze fein hacken und kurz einweichen.
2. Gut ausdrücken.
3. Haselnüsse trocken rösten und grob hacken.

Die Hälfte der Haselnüsse kommt:

- in die Pattymasse

Der Rest:

- als Crunch auf den Burger

4. Wild-Patties

1. Wildfleisch mit:
2. Steinpilzen
3. Haselnüssen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

4. Schalotten
5. Senf
6. Wacholder
7. Thymian

vermengen.

1. Kräftig würzen.
2. Vier Patties formen.
3. Scharf anbraten oder grillen.
4. Dachsteiner Käse darauf schmelzen.

5. Röstzwiebeln

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. Mehlieren.
3. Goldbraun ausbacken.
4. Leicht salzen.

6. Burger zusammenbauen

Aufbau

Untere Bun-Hälfte

- etwas Rucola
- Wild-Patty mit Dachsteiner Käse
- Rotkrautsalat
- Preiselbeeren
- knusprige Röstzwiebeln
- geröstete Haselnüsse

Deckel aufsetzen und servieren

Küchen-Tipp

Der Burger funktioniert besonders gut:

- medium gebraten
- mit leicht angerösteten Buns
- und wenn der Rotkrautsalat gut durchgezogen ist.

Geschmacklich erinnert er an:

- alpine Herbstküche
- Wildwochen
- moderne österreichische Wirtshausküche

als Gourmet-Burger interpretiert.