

Flüsse der Gemüse

Keis-Burger

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Gamsfleischlaibchen:

800g Gamsfleisch von der Schulter faschiert (durch den Fleischwolf gedreht), 1 Karotte, faschiert, ½ Sellerie faschiert, ½ Lauch faschiert, 80g Brösel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Wildgewürz

Zwiebelsenf:

Essiggurkerl klein würfelig geschnitten, Paprika (gelb, rot, grün) klein würfelig geschnitten, Zwiebel klein würfelig geschnitten, Senf, Worcestersauce, etwas Ketchup, Curry

Zubereitung

Gamsfleisch und Gemüse faschieren.

Eier, Salz, Pfeffer, Wildgewürz beimengen, gut vermischen und mit Brösel binden.

Abschmecken, zu Laibchen formen und in der Pfanne braten oder am Grill vollenden.

Essiggurkerl, Paprika und Zwiebel mit Senf, Worcestersauce, etwas Ketchup und Curry vermengen.

Burgersemmel (oder Kaisersemmel) aufschneiden, antoasten, Unterteil mit Zwiebelsenf bestreichen, mit Salatblatt, Wildburger und Tomatenscheibe belegen, Zwiebelsenf darauf verteilen, mit Oberteil der Semmel abschließen.

VARIATION

Das Gamsfleisch kann man auch im Verhältnis 70:30 mit Schweinefleisch mischen.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

Statt Gamsfleisch kann auch Reh- oder Hirschfleisch verwendet werden.