

Wilder Käferbohnenburger



Hauptspeise
Rezeptart



90
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

Laibchen:

1 kleiner Zwiebel, fein gehackt
½ Stange Porree, fein geschnitten
500 g faschiertes Wildfleisch (optional
Faschiertes vom Rind)
125 g Steirische Käferbohnen g.U.,
passiert
Salz
Pfeffer
Bohnenkraut, Thymian und Kümmel,
gemahlen

Rapsöl zum Anbraten
Semmelbrösel zum Wälzen
Käsescheiben zum Belegen

Weckerln (8 Stück):

500 g Weizenmehl Type 700
20 g Germ
300 ml Wasser
10 g Salz
20 g Butter
2- 3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1 Ei zum Bestreichen
beliebige Körner zum Bestreuen

Sauce:

125 ml Sauerrahm
125 ml Naturjoghurt
Kräuter nach Belieben, fein gehackt
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Kräutersalz
Pfeffer

Salatblätter, Paradeiserscheiben,
Paprikaringe, Gurkenscheiben etc. zum
Garnieren

Zubereitung

Zwiebel und Porree in einer Pfanne mit wenig Öl kurz anrösten, mit den restlichen Zutaten vermengen, gut durchkneten und in gleichmäßige Portionen teilen. Diese zu flachen Laibchen formen, leicht in Semmelbröseln wälzen und in einer Pfanne in wenig Rapsöl von beiden Seiten scharf anbraten. Nach dem Wenden je eine Käsescheibe auf die Laibchen legen und schmelzen lassen.

Weckerl:

Alle Zutaten zu einem glatten Germteig verkneten, gut gehen lassen.
Den Teig in 100 g schwere Stücke teilen und rund schleifen, kurz rasten lassen. Nun die Teigkugeln flach drücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und noch einmal aufgehen lassen. Die Burgerweckerln mit zerklopftem Ei bestreichen, mit Samen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen. Ausgekühlt lassen sich die Weckerln sehr gut einfrieren.

Sauce:

Alle Zutaten miteinander vermengen, abschmecken und die Sauce in die aufgeschnittenen Weckerln streichen, mit einem Bohnenwildlaibchen belegen, beliebiges Gemüse darüber geben und abschließend den Weckerldeckel daraufsetzen und den Burger genießen.

Rezept von Barbara Zenz