

# 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**