

# Der Doughnutburger

## Zutaten:

Doughnuts  
800 g Hackfleisch gemischt  
ein paar Tomaten  
einen Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
etwa 200 ml Gemüsebrühe  
2 Spitzpaprika  
Fenchel gemahlen  
40 ml Kaffee  
Basilikum  
Zimt  
Kreuzkümmel  
Paprikamark  
Käse  
Feldsalat  
Speck oder roher Schinken  
Salz und Pfeffer  
Chilipulver

## Vorbereitung:

Hallo Freunde, endlich fangen wir mal an, unsere Homepage zu überarbeiten. Ihr glaubt ja nicht, wie viel Arbeit das macht. Nach über einem Jahr beginnen wir einfach mal mit einem unglaublich leckeren, aber ebenso unglaublich außergewöhnlichem Rezept. Dem Doughnutburger!

Wie bei allen Rezepten beginne ich mit dem Schneiden der Zutaten, dann haben wir das schon mal von der Backe. Dafür schneide ich die Spitzpaprika in feine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln in Ringe. Bei den Frühlingszwiebeln trenne ich noch nach hellen und dunklen Teilen und lege alles bei Seite. Zum Schluss wir der Knoblauch noch fein gehackt.

## Burgersauce:

In einem Dutch Oven (in meinem Fall der FT 4,5 von Petromax) oder einfach in einem Topf dünste ich nun die hellen Teile der Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Spitzpaprikawürfelchen an und karamellisiere alles mit braunem Zucker, sobald es weich ist. Ist der Zucker dann geschmolzen, gebe ich etwas Paprikamark dazu und röste, bzw. karamellisiere das noch geschwind mit. Dann wird die Brühe angegossen und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Hier wird nach eigenem Geschmack gehandelt. Vor allem das Chilipulver müsst ihr nach eurem Gaumen verwenden. Ich persönlich mag es immer etwas schärfer. Nun lasse ich alles ungefähr 10 - 15 Minuten einkochen. In dieser Zeit hacke ich den Basilikum klein und mische etwas Stärke in den Kaffee, damit unsere Sauce später eine gute, saucige Konsistenz bekommt. Ist die Zeit abgelaufen, gebe ich dann besagten Kaffee, Basilikum und die restlichen Teile der Frühlingszwiebel mit in den Dutch Oven und dicke ein letztes Mal die Sauce an, indem ich sie mit dem Stärkekaffee nochmal aufkoche. Schon ist eine mal etwas andere Sauce fertig. Mit etwas andere meine ich natürlich die Basis der Sauce. Die ist heute mal nicht auf Tomate, sondern auf Paprika aufgebaut.

### **Burgerpatty:**

Zu unserem Burgerpatty gibt es nicht viel zu sagen. Zuerst wird das Hackfleisch aber erst einmal gewürzt. Am liebsten würze ich meine Pattys nur mit Salz und Pfeffer, in diesem Fall kommt aber noch eine feine und scharfe Gewürzmischung unserer Freunde aus dem Sachsenland, den Sachsengrillern, hinein. Das Hackfleisch wird nun zu einer homogenen, also klebrigen Masse geknetet. Im Video machen wir bei einer Challenge mit und unser Patty wird einfach riesen groß. Natürlich kann es auch in normale Portionen zu normalen Pattys geformt werden, sodass sie dann perfekt auf unsere Doughnuts passen. Ich drehe bzw. forme meine Pattys am liebsten mit der Moesta Burgerform. Hier kann ich gleichzeitig vier gleichgroße Pattys machen und spare mir somit enorm viel Zeit. Außerdem lassen sie sich hervorragend aus der Form nehmen.

### **Grillen:**

Für die Pattys brauchen wir zunächst mal enorm starke Hitze. Ich möchte, dass sie außen schön Kross werden, also die sog. Maillard-Reaktion einsetzt. Im Prinzip reagieren hier die Zuckermoleküle mit den Aminosäuren im Fleisch und es entsteht eine super leckere, aromatische Röststoffschicht am Fleisch. Dabei bleibt das Fleisch im Inneren schön saftig. Grillt ihr, wie ich im Video, auf einer

Feuerplatte, so legt ihr die Pattys so nah an das innere Loch wie möglich. Hier entsteht die meiste Hitze. Bei allen anderen Grills empfehle ich für diese Phase den direkten Grillbereich, also den Bereich direkt über dem Feuer. Nach dem ersten Mal wenden belege ich die bereits gegrillte Seite mit weiteren Frühlingszwiebelscheibchen, in Scheiben geschnittenen Cherrytomaten, rohem Schinken und Käsescheiben. Bei der Feuerplatte muss das Patty nun mit einer Burgerglocke abgedeckt werden, damit der Käse schön schmelzen kann und alles gleichmäßig durch wird. Bei einem Grill mit Deckel macht ihr den jetzt einfach zu. Nach einigen Minuten muss man nur etwas aufpassen und die Pattys aus dem starken Hitzebereich in einen weniger heißen, bzw. bei anderen Grills in den sog. indirekten Bereich, also den Bereich unter dem kein Feuer ist, legen.

### **Burgerbau:**

Ist das Fleisch dann endlich auf die richtige Garstufe gebracht, kann ich endlich meinen Burger bauen. Hierfür schneide ich die Doughnuts einfach auf, belege die untere Seite mit den Salatblättern, verteile darauf etwas unserer leckeren Burgersauce und belegen alles mit dem Fleisch. Nun kommt nur noch der obere Teil des Doughnuts wieder an seinen Platz und fertig ist der wohl außergewöhnlichste Burger meiner Grillzeit.

[amd-yrecipe-recipe:70]

---

# **Hirschburger**

## **Zutaten für ca. 8 Burger:**

- 1,2 kg Hirschhackfleisch
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen

- Thymian
- Salz und Pfeffer
- je 6 EL Senf, Mayonnaise und Ketchup
- 10 Spritzer Tabascosauce
- 2 TL Worcestersauce
- 400 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 6 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- Bacon
- Salat
- Käse

## **Zubereitung:**

Hallo und herzlich willkommen zu meinem nächsten Wildrezept. Heute gibt es leckeren Hirschburger. Und mit diesem legen wir auch direkt los.

Zuerst bereite ich alles vor, was geschnitten werden muss. Den Lauch viertle ich der Länge nach und hacke ihn dann klein. Die Schalotten und der Knoblauch werden ebenfalls gehackt. Die Pfifferlinge putze und rupfe ich klein. Nun nur noch schnell den Thymian zupfen und fein hacken und schon kann das Messer in die Spüle.

Als nächstes werde ich mir eine fruchtig-süße Preiselbeersauce herstellen. Dafür erhitze ich einen Topf und gebe, sobald er heiß ist, die Preiselbeeren, die Zimtstange, Sternanis, den Zucker und den Orangensaft hinein. Schnell alles aufkochen und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Sauce angedickt ist. Nun darf sie auskühlen und muss auf den Burger warten. Übrigens kann ich mir diese Sauce mit etwas mehr Zimt, Sternanis und mit Sahne gestreckt wunderbar als Bratensauce zu z.B. Rehrücken oder ähnlichem vorstellen. Das werde ich definitiv einmal probieren.

Die Zeit nutze ich, um eine zweite Sauce anzurühren. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayo, 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, der Worcestersauce und dem Tabasco. Das ist auch schon alles für Sauce Nummer 2. Klingt doch einfach, oder?

Jetzt endlich geht es an das frische Hirschhackfleisch. Das würze ich nur mit Salz und Pfeffer, damit soviel Geschmack vom Wild erhalten bleibt wie nur möglich. Das geht wunderbar bei so jungen Böcken wie dieser einer war. Diese Böcke haben noch nichts "bockiges" was viele ja am Wildgeschmack stört. Dieser Geschmack entwickelt sich erst im Alter. Nachdem ich nun das Hackfleisch kräftig durchgemischt und homogen geknetet habe, fertige ich daraus 8 gleichgroße Burgerpattys. Dafür verwende ich wieder die Burgerpresse von Moesta BBQ. Nun dürfen die Pattys noch kurz "Zimmertemperatur" annehmen.

Solange das geschieht wird noch ruck zuck eine Pfifferlingspfanne gemacht. Dafür stelle ich meine Gußpfanne, die Petromax fp35, über die Flammen und dünste darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch an. Sobald dieser weiche ist, gebe ich die Pfifferlinge dazu und brate diese ebenfalls an.

Jetzt geht es auch endlich an den Grill. Diesen heize ich auf ungefähr 250°C vor und bereite eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt ich gebe in die eine Hälfte des Grills die ganzen durchgeglühten Kohlen und die andere Hälfte lasse ich frei. So kann man ganz leicht über der absolut starken Hitze der direkten Zone das Fleisch angrillen und somit mit Röstaromen versorgen und es dann gemütlich über indirekter Hitze auf die richtige Temperatur kommen lassen. Die beträgt übrigens bei frischem Hirschhackfleisch ca. 54 - 56°C im Kern. Bevor das aber auf den Grill kommt, muss noch schnell der Bacon kross gegrillt werden und dafür kommt erst einmal dieser über die direkte Hitze. Nach ein paar Minuten kurz noch wenden und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Fertig.

Jetzt geht alles ganz schnell. Die Pfifferlinge sollten inzwischen fertig sein und brauchen nur noch warmgehalten werden. Dann kommen die Hackfleischpattys ungefähr 3 - 4 Minuten beidseitig über die direkte Hitze, werden dann in den indirekten Bereich gezogen und mit einer Scheibe Käse belegt. Dieser kann nun schön schmelzen und über dem Fleisch verlaufen. Gleichzeitig grille ich noch kurz die Innenseiten der Burgerbrötchen an und schon ist es geschehen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 55°C nehme ich alles vom Grill und baue den Burger zusammen.

Dafür bestreiche ich die Unterseite des Burgerbrötchens mit der Ketchup-Senf-Mayo-Sauce, belege es mit Salat, gebe darauf das Fleisch, verteile etwas der Pfifferlinge darauf und beträufle es noch mit der Preiselbeersauce. Nun gebe ich noch den Bacon darauf und schließe den Burger mit der Oberseite des Brötchens

ab.

Dazu passen, wie zu fast jedem Burger, feine Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Ist das ein Gedicht Freunde. Der leckere Wildgeschmack mit den feinen Pilzen, der fruchtigen Preiselbeersauce und der pikanten zweiten Sauce harmoniert einfach wunderbar. Selbst der Zimt und der Sternanis passen so perfekt in den Herbst.

Versucht es doch einfach selbst einmal. Ein Träumchen.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:67]