

Wildschweinburger mit Camembert und Preiselbeeren

Zutaten:

- 1 Frischlingskeule ca. 1 kg
- 400 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer
- je 1 TL Wacholderbeeren und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- Preiselbeeren
- 2 Camembert
- Feldsalat
- 1/2 Rotkohl
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- Essig und Öl
- Zucker

Zubereitung:

- Als erstes werde ich die Frischlingskeule ausbeinen, kleinschneiden und mit den Baconwürfeln durch den Fleischwolf drehen.
- Dann wird der Rotkohl geviertelt, der Strunk entfernt und in Streifen geschnitten.
- Nun muss man noch die Karotten schälen und raspeln und die Zwiebeln fein würfeln
- Aus 3 EL Essig, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer und etwa 50 g Zucker ein Dressing herstellen. Nun den Rotkohl, die Karotten und die Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.
- Nun das Hackfleisch mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen.
- Aus dem Hackfleisch 4 etwa gleichgroße Burgerpattys formen.
- Jetzt noch schnell den Camembert in Scheiben schneiden und schon gehts ab an den Grill.

- Den Grill richte ich für ungefähr 160°C indirekte Hitze ein.
- Dann werden die Pattys über direkter Hitze scharf angegrillt und im indirekten Bereich bis zu einer Kerntemperatur von ungefähr 70°C ziehen gelassen.
- Kurz vor ende der Grillzeit gebe ich noch die Camembertscheiben über die Burgerpattys und lasse diese Schmelzen. Außerdem grille ich noch kurz die Ciabattascheiben an.
- Nun gehts an den Burgerbau. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich Honig-Senf Sauce, dann etwas Feldsalat, nun den Blaukrautsalat, das Wildschweinpatty mit dem Camembert und zum Schluss noch ein paar Preiselbeeren mit dem Brötchendeckel.
- Schon ist der Burger fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim nachmachen,

euer Andy