



Wildschwein – Burger

Für 4 Portionen

500g Wildschweingulasch oder Wildschweingehacktes, 4 Buns, 100 g Rindermett , 9 Wacholderbeeren, ¼ TL getrockneter Majoran, ½ TL fein gehackter frischer Rosmarin, Salz Pfeffer

Wenn Sie nur Wildschweingulasch kaufen konnten, dann müssen Sie die Fleischwürfel durch den Fleischwolf drehen. Dann die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken und mit den Kräutern und dem Rinderhack zum Wildschweinhackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 4 Burger formen. Diese auf dem Grill nicht zu trocken grille.

Zu Anrichten:

Rotebeete Chips, Kohlslaw, Wacholderketchup, 4 Scheiben Emmentaler Käse, Ggeröstete Zwiebeln