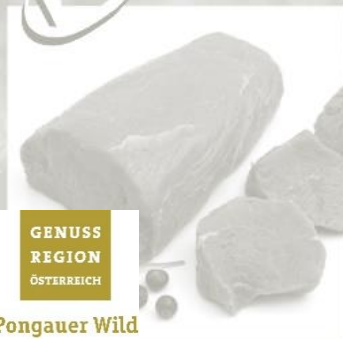


einfach zum Nachkochen

Find us on
facebook

Der Pongau is(st) Wild!



Jägerwirt's Wildburger mit Balsamico-Zwiebeln, Kartoffelspalten und Rotkrautmarmelade vom Jägerwirt Thomas Gschwandter Bergheim



Der
Jägerwirt

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Kräuter-Sesam-Burgerbrötchen
40-80 g Rucola
4 Scheiben würziger Bergkäse
4 Scheiben Bauchspeck

Burger-Patty:

pro Patty 150 - 200 g Faschiertes vom Hirsch
2-3 Zwiebel, Salz, Pfeffer und Thymian, ggf. etwas
Wildgewürzmischung (z. B. vom Jägerwirt)

Sauerrahmsauce:

500g Sauerrahm 4 Stk. Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Thymian und Schnittlauch

Rotweinzwiebeln:

500 ml Rotwein 200 g Zucker
4 Stk. rote Zwiebeln 2-3 EL Balsamicoessig
2 Stk. frische Chilischote

Kartoffelspalten:

pro Person 3-4 Stk. Kartoffeln
Sonnenblumenöl zum Frittieren
Salz, Pfeffer

Rotkrautmarmelade:

1 Kopf Rotkraut
200 ml Orangensaft
400 ml Rotwein
8 gehäufte EL Preiselbeermarmelade
8 EL Zucker
3 Stk. frische Chilischote
2 TL Zimt
1 Bio-Orange (Schale zum Verkehr geeignet), in Scheiben geschnitten

Hirschrücken zuputzen, d. h. Sehnenstücke mit einem scharfen Messer entfernen (nicht wegschmeißen!). Kartoffeln mit Schale kochen.

Die roten Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Pfanne mit ein wenig Öl befeuchten und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen. 1 Schuss Balsamicoessig und eine klein gehackte Chilischote dazugeben. Das Ganze dann für 30-40 Minuten einreduzieren.

Kartoffeln abseihen und zum Abtrocknen auf Küchenpapier geben. Danach in Spalten schneiden.

Für die **Sauerrahmsauce** Knoblauchzehen klein hacken oder pressen, 1 Becher Sauerrahm dazu geben und cremig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, ein bisschen Thymian und Schnittlauch abschmecken.

Das Rotkraut abseihen und in einen Topf geben. Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren. Anschließend Preiselbeermarmelade, Rotwein, Orangensaft, Zimt und Chili beifügen. Sämig unter gelegentlichem Rühren einreduzieren lassen, zum Schluss mit dem Stabmixer mixen. Die Masse sollte die Konsistenz einer Marmelade haben.

Das Hirschfaschierte in eine Schüssel geben. Zwiebel klein schneiden und hinzufügen. Das Ganze mit den Gewürzen vermischen und anschließend zu einem Patty (ca. in der Größe des Burgerbrötchens) formen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Beide Scheiben Speck knusprig anbraten und anschließend bei Seite legen. Danach das Burger Patty medium anbraten.

Die Kartoffelspalten in der Zwischenzeit in einem kleinen Topf mit heißem Sonnenblumenöl für ca. 5-10 Minuten frittieren. In eine Schüssel geben und je nach Geschmack würzen.

Kurz bevor das Fleisch in der Pfanne fertig gebraten ist, den Bergkäse oben drauflegen, damit dieser schon etwas anschmilzt.

Anschließend den Burger schichten: Boden - Sauerrahmsauce - Fleischpatty mit Käse - Rotweinzwiebeln - Rucola - Sauerrahmsauce - Deckel.

Rotkrautmarmelade in ein kleines Schüsselchen geben und auf dem Teller/Brettchen platzieren. Oben am Deckel des Burgerbrötchens die zwei Speckscheiben drauflegen und das Ganze mit einem Holzspieß befestigen.