

Rehburger mit Rotkraut – Wild(es) mal anders

Zutaten für 4 Personen:

4 grosse Burgerbrötchen

500 g Rehfleisch

250 g Speck

2 Eier

etwas Paniermehl

700ml Rotwein, trocken

200 g Wildpreiselbeeren

Wacholderbeeren

Zimtpulver

Tabasco

Salz und Pfeffer

300 g Rotkohl

4 Blätter Eisbergsalat

4 Scheiben Käse, zum Schmelzen



Zubereitung:

Rehfleisch zusammen mit dem von Schwarte und Knorpeln befreiten Speck durch den Fleischwolf drehen (oder gleich beim Metzger ausführen lassen), Eier und nach Bedarf Paniermehl hinzugeben. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Masse gut durchkneten und 4 Burger à ca. 180 g formen.

Rotwein und Wildpreiselbeeren in einem Topf einreduzieren, wer mag kann Wacholderbeeren oder wahlweise auch etwas Zimt hinzugeben. Ebenfalls nach Bedarf einen Schuss Tabasco hinzufügen. Ist die Reduktion durch den Rotwein noch zu sauer, kann brauner Zucker hinzugegeben werden. Falls die Sauce noch zu wenig gebunden ist, ein wenig abkühlen lassen und ein Stück Butter unter ständigem Rühren hinzufügen.

Den Rotkohl erhitzen und die Flüssigkeit möglichst stark einreduzieren lassen.

Nun die Burger von jeder Seite 3-5 Minuten auf dem Grill oder in der Grillpfanne braten, dabei mehrfach wenden und nach dem letzten Wenden den Käse auflegen. Auch die Burgerbrötchen derweil leicht anrösten.

Auf die untere Brothälfte ein Blatt Eisbergsalat legen, darauf ein wenig Sauce verteilen. Als nächstes das Fleisch mit dem Käse auflegen und mit Rotkohl bedecken. Auf den Rotkohl noch einmal ordentlich Sauce geben und zuletzt die obere Hälfte des Burgerbrötchens auflegen.