



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

.....

Zutaten

Burger Buns

.....

300 G gekochte Erdäpfel

.....

600 G Dinkelmehl

.....

Salz

.....

1 PKG Trockengerst

.....

160 ML lauwarmes Wasser

.....

Burger Patties

.....

500 G Wildfaschiertes

50 G Semmelbrösel

1 1/2 EL Senf

Salz

Belag

Camembert

Bauchspeck

Karotten

Tomaten

Zucchini

Essiggurkerl

Zwiebelringe

Blattsalat

Burgersoße I

5 EL Ketchup

1 TL Sweet Chilisauce

150 G Naturjoghurt

Salz

Burgersoße II

100 G passierte Tomaten (mit Stückchen)

1 EL Joghurt

Majoran, Oregano, Rosmarin

Salz

Zucker

Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Erdäpfel kochen, überkühlen lassen und anschließend mit den restlichen Zutaten zu einen Germteig verarbeiten und ca. 1/2 Stunde zugedeckt rasten lassen.
 2. Danach den Teig mit einem Löffel auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und kleine "Buns" schleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei ca. 200° Heißluft 15-20 Minuten backen.
 3. Beim Einschließen der Burgerbrötchen in den Ofen, den Herdboden mit Wasser besprühen, damit im Backrohr Dampf entsteht.
1. Das Faschierte mit allen Zutaten vermischen und zu kleinen flachen Burger Patties formen und in Butterschmalz ausbacken.
 2. Vor dem Herausnehmen den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Patties legen und weich werden lassen.
1. Jeweils alle Zutaten verrühren.

Die fertigen Burger nach Belieben mit Salat und verschiedenen Soßen füllen.