Wildburger mit Rotkohlsalat, Marroni Brioche

Rezept von Meta Hiltebrand



Wildburger mit Rotkohlsalat und Steinpilzen im Marroni Brioche Bun

Für 4 Personen als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Genussfertig: in ca. 4 Stunden

Pro Person:
109 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiss, 90 g Fett; 1440 kcal

Zutaten:

Wildpatty:

- 600 g Wildhackfleisch (optimal mit 20% Fettanteil, fragen Sie Ihren Metzger)
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- 2 Esslöffel Panko (Paniermehl)
- ½ Teelöffel Zimt
- Salz und Pfeffer

Rotkohlsalat:

- 100 g Rotkohl
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Apfelessig

Sauce und Steinpilze:

- 100 g Mayonnaise
- 40 g Preiselbeer-Konfitüre
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g frische Steinpilze
- 2 Esslöffel Olivenöl
-
- Salz und Pfeffer

Marroni-Brioche-Bun:

- 400 g Mehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 100 ml Milch, lauwarm
- 1 Beutel Trockenhefe
- 150 g Marronis, geschält und gekocht
- 3 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 150 g Butter

Zubereitung:

1. Wildpatty: Wildhackfleisch mit dem Ei, Worcestersauce, Panko, Zimt, Salz und Pfeffer verkneten. Zu 4 gleich grossen Patties formen und in den Kühlschrank stellen.

2. Rotkohlsalat: Rotkohl waschen, rüsten und hobeln, mit Salz, Pfeffer und dem Apfelessig verkneten und ziehen lassen.

3. Sauce und Steinpilze: Die Mayonnaise mit der Preiselbeer-Konfitüre verrühren und kühlstellen. Knoblauch schälen und klein schneiden, Steinpilze mit einem Pinsel putzen (nicht waschen!) und in Scheiben schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Steinpilze dazugeben und anbraten. Optimal kurz vor dem Essen zubereiten, ansonsten im Ofen, bei 80 °C warm stellen.

4. Maroni-Brioche-Bun: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und in die Mulde Zucker, Milch und Hefe geben, mit den Händen, von der Mitte nach aussen anrühren, für 15 Minuten stehen lassen. Marronis hacken, 2 Eier aufschlagen, Butter in kleine Würfel schneiden. Marronis, Eier, Salz und Butter zur Mehlmasse geben und zu einem glatten Teig kneten (je länger geknetet wird, je feiner die Brötchen). Teig bei Raumtemperatur zugedeckt mit Plastikfolie für 2 Stunden aufgehen lassen.

5. Anschliessend 4 mal 100 g abportionieren und zu runden Burgerbrötchen formen, plattdrücken, restlichen Teig zu einem Zopf flechten und auf ein Backblech mit Backpapier legen. 1 Ei verrühren und mit einem Pinsel die Buns und den Zopf bestreichen, nochmals 20 Minuten stehen lassen.

6. Nochmals mit Ei bestreichen und in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft schieben, die Burger-Buns ca. 15 Minuten und den Zopf für ca. 30–35 Minuten. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zusammenbau: Wildpatties auf dem Grill grillieren, die Buns halbieren und kurz mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. Die Sauce auf den Boden streichen, Burgerfleisch daraufsetzen, dann etwas Rotkohlsalat, darauf die Steinpilze legen und den Deckel mit etwas Sauce bestreichen und schliessen.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.