



Wildschweinburger mit Äpfeln, Preiselbeeren und Sellerie-Rote-Bete-Stroh

Zutaten (für vier Personen)

520 g Wildschweinhack
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
10 g Steinpilzpulver
2 EL Olivenöl

120 g küchenfertige Maronen
60 ml Gemüsebrühe
2 EL Preiselbeeren
je 30 g frittierte feine Streifen von Sellerie und Roter Bete
8 Bauchspeckscheiben
4 Burgerbrötchen
Spalten von 2 Äpfeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Wildschweinhack mit getrocknetem Thymian, Oregano und Steinpilzpulver gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Burger formen, in heißem Olivenöl beidseitig braten, zur Seite stellen und mit Restwärme durchziehen lassen.

Burgerbrötchen halbieren. Maronen mit etwas Gemüsebrühe im Mixer fein pürieren und auf die Brötchen streichen. Burger und die ansautierten Apfelspalten darauf legen. Das Ganze mit Preiselbeeren überziehen. Speckscheiben bei 125 Grad im Ofen zehn Minuten garen und auch auf den Burger legen. Streifen von Sellerie und roter Bete in heißem Olivenöl kross ausbacken und darauf anhäufeln. Deckel schräg mit anrichten.

Nährwerte pro Portion

1079 kcal - 84 g Fett - 34 g Eiweiß - 57 g Kohlenhydrate - 4,8 BE

Dieses Gericht ist lactosefrei und eifrei.