

Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Burger Buns

300 G	gekochte Erdäpfel
600 G	Dinkelmehl
	Salz
1 PKG	Trockengerm
160 ML	lauwarmes Wasser
Rurger Patties	

Burger Patties

500 G Wildfaschiertes

50 G	Semmelbrösel
11/2 EL	
	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

Burger Buns

- 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 Einschießen der Burgerbrötchen in den Ofen, den Herdboden mit Wasser besprühen, damit im Backrohr Dampf entsteht.

Burger Patties

- 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.

Soßen

1. Jeweils alle Zutaten verrühren.

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