



Hirschburger



6 Personen



ZUTATEN

- 150g fettiges Rinderhackfleisch (aus dem Rippenbogen)
- 500g Hirschhackfleisch aus der Keule
- 2 El Taunuskamm Wildgewürz
- 10gr Salz

ZUBEREITUNG

- in einer Schüssel das Wild- und Rinderhackfleisch mit dem Wildgewürz gut verkneten, bis die Masse Bindung bekommt und mit Salz abschmecken.
- aus der Masse gleich große Patties (120gr) formen und mit etwas Öl auf einer Grillplatte oder einem Grill 6 min von jeder Seite aus grillen.
- noch etwas Wildgewürz daraufgeben und
- am Ende eine Scheibe Appenzeller Käse (oder nach belieben) darauflegen und schmelzen lassen
- auf Burger Buns mit Rucola & Trüffelmayonaise anrichten

