SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Black & Blue Wild Burger | Wild Juniper Pepper Rub

Zubereitungszeit: 50 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

600 g Wild-Hackfleisch

1 Teelöffel Snofnugg Norwegische Salzflocken

2 Esslöffel Wild Juniper Pepper Rub

200 g Gorgonzola

1 Kleine(s) Radicchio

4 Black Brioche Burger Buns (siehe extra Rezept)

Etwas Zimmerwarme Butter

Etwas Terra Verde BIO Olivenöl

Etwas Sweet & Spicy BBQ Sauce

ZUBEREITUNG

1. Das Wild-Hackfleisch mit 1 TL Salzflocken und 1 Wild Juniper Pepper Rub würzen, 2-3 Minuten mit einem Holzlöffel kräftig rühren, in 4 Teile á 150g portionieren und mit der Burgerpresse zu Pattys formen. Im

Kühlschrank abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Gorgonzola zu 4 gleichen Portionen teilen, kühl stellen.

3. Radicchio in feine Streifen schneiden und evtl. kalt abwaschen und trocknen.

4. Black Brioche Burger Buns aufschneiden und auf beiden Schnittflächen buttern.

5. Green Egg für direktes Grillen auf 250 °C vorheizen.

6. Burger Pattys aus dem Kühlschrank nehmen, auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl einstreichen, nochmals leicht mit Snofnugg Salzflocken salzen, und sofort ca. 2 Minuten auf einer Seite mit offenem Deckel grillen.

7. Jetzt rasch wenden und zügig mit je einem Stück Gorgonzola belegen. Den Deckel vom Green Egg nun schließen und für weitere 2-3 Minuten grillen. Den Deckel vorsichtig öffnen und die Pattys an eine weniger heiße Stelle auf dem Rost legen. Nun sogleich die Brioche Buns auf der gebutterten Seite goldbraun anrösten.

Zusammensetzen:

1. Den Unterteil der Buns mit der Sweet & Spicy Barbecue Sauce bestreichen, den Radicchio darauf geben, dann das mit Gorgonzola überbackene Wild-Patty auflegen, nochmal Barbecue Sauce darauf und den Deckel vom Brioche Bun on top...

2. … Burger in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!