

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, 07.06.2023**

**Rehburger mit Pilzen und Bergkäse**

**Rezept für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Burger-Patties:**

500 g Rehschulter oder Rehkeule  
(gut abgehangen und küchenfertig vorbereitet)  
100 g Schweinespeck (fett, geräuchert, Rückenspeck)  
etwas Pfeffer (schwarz, geschrotet)  
etwas Salz  
2 EL Rapsöl

**Für den Belag und die Brötchen**

4 EL Preiselbeer-Gelee (aus dem Glas)  
1 Stück Meerrettich (ca. 2-3 cm,  
ersatzweise 2 EL Meerrettich (pur) aus dem Glas)  
etwas Zitronensaft  
175 g Rotkohl  
2 EL Rotweinessig  
etwas Salz  
250 g Pilze (z. B. rosé Champignons oder Kräuterseitlinge)  
2 EL Rapsöl  
etwas Pfeffer  
1 TL Thymian, ca.  
4 Burgerbrötchen (z. B. Sauerteigbrötchen; à ca. 100 g)  
4 Scheiben Bergkäse, etwas dicker geschnitten (à ca. 30 g)  
2 EL Butter

**Außerdem**

evtl. Burgerpresse  
4 Schaschlikspieße

**Zubereitung:**

- Für die Burger-Patties** vom Rehfleisch eventuell noch vorhandene Sehnen und Silberhäute entfernen. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- Fleisch und Speck auf einem großen Schneidbrett mit einem großen scharfen Messer in kleine Stücke schneiden. Fleisch und Speck mischen und mit Pfeffer würzen. Dann alles nicht zu fein hacken. Alternativ Fleisch und Speck durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen.
- Wildhackfleisch mit einer Burgerpresse oder von Hand zu 4 gleich großen, runden Burgern (Patties) formen. Bis zur weiteren Verwendung zugedeckt kühl stellen.
- Für den Krautsalat** Preiselbeer-Gelee in einen hohen Mixbecher geben. Meerrettich schälen, reiben und sofort zu den Preiselbeeren geben. Mit einem Stabmixer pürieren. Mischung nach Belieben durch ein Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Rotkohl putzen, abbrausen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden oder in feine Streifen hobeln. Rotkohl in eine Schüssel geben. Preiselbeer-Meerrettich, Essig und etwa ½ TL Salz hinzufügen. Mischung gründlich durchkneten und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
- Einen Grill rechtzeitig auf mittlere bis hohe Temperatur vorheizen.



7. **Die Pilze** verlesen und evtl. etwas kleiner schneiden. Eine grillgeeignete Pfanne auf dem Grill mit erhitzen. Etwas Öl darin erhitzen. Die Pilze unter Wenden im heißen Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Zitronensaft würzen. Pilze kurz warm halten.
8. **Burger-Patties** von beiden Seiten mit Salz würzen und dünn mit Öl bestreichen. Patties auf den heißen Grill geben und rösten, bis sie von einer Seite schön knusprig gegrillt sind. Dann erst die Patties wenden, weitergrillen, bis auch die andere Seite knusprig gebräunt ist, bzw. die Kerntemperatur der Patties etwa 54 Grad erreicht hat.
9. **Währenddessen die Burgerbrötchen** auf dem heißen Grill unter Wenden leicht knusprig rösten. Abkühlen lassen.
10. Kurz bevor die Patties fertig gegrillt sind, die Käsescheiben darauf verteilen. Käse im geschlossenen Grill kurz schmelzen lassen. Die Kerntemperatur der Patties sollte jetzt etwa 56 Grad betragen, wenn man das Fleisch medium gegart servieren möchte.
11. **Rotkrautsalat** abtropfen lassen, nochmals abschmecken. Burgerbrötchen waagrecht aufschneiden. Untere Hälften mit Butter bestreichen, etwas Krautsalat darauf verteilen. Burgerpatties und Pilze auflegen. Mit restlichem Krautsalat und den Brötchendeckeln abschließen.
12. Zum Fixieren je einen Schaschlikspieß in die Burger stecken, sofort servieren.