

WilderBurger

der etwas andere, fränkische Burger



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Zubereitung Zwiebelmarmelade

Die Zwiebeln putzen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen gleich breit schneiden (rund 4-5mm), damit sie später beim Anrösten gleichmäßig garen.

Die Zwiebeln in Öl rund 15 Minuten bei mittlerer Hitze in einem großen Topf anrösten, bis sie glasig und weich sind. Salzen, pfeffern und nochmals rund 5 Minuten anbraten bis sie anfangen, sich golden zu färben.

Essig, Rotwein und Zucker zugeben und solange bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit Sirup-artig wird und fast vollständig verdampft ist (rund 15 Minuten).

Zubereitung WilderBurger

In einer Pfanne ausreichend Öl erwärmen und darin die WildBurger-Patties von beiden Seiten anbraten.

Zutatenliste

- 6 Bagger`s (selbst herstellen oder tiefgekühlt kaufen)
- 3 Wild-Patties á 180g
- 300 g Champions
- 1 Prise Selleriesalz
- 50 g Butter
- 200 g Camembert
- 100 g Mayonnaise
- 300 g Zwiebelmarmelade
- Feldsalat

Kurz vor Schluss den Camembert in Scheiben schneiden und je zwei Scheiben auf einem WildBurger-Patty platzieren, leicht schmelzen lassen.
Im Backrohr warmstellen.

Für die Champions Butter in einer Pfanne schmelzen. Die in Scheiben geschnittenen Champions hinzufügen und mit Selleriesalz würzen. Die Champions anschwitzen.

Die Bagger`s gelb-gold braten. Auf einen Bagger`s kommt zuerst Feldsalat und darüber Mayonnaise, gefolgt von den Champions. Darauf das WildBurger-Patty mit dem gebackenen Camembert. Getoppt wird das Ganze mit einem Löffel Zwiebelmarmelade und einem Bagger`s obenauf.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von **JagdGenuss.de**

Für die Zwiebelmarmelade:

- 1 kg rote Zwiebeln
- 2-3 EL Öl
- 200 ml Rotwein
- 5 EL Balsamico-Essig
- 80 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer

JagdGenuss.de

Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten

Freitag von 11 Uhr bis 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung