



WILDBURGER MIT BLUE CHEESE UND GUACAMOLE

Zutaten

Für die Burger-Buns:

- 230 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g Dinkelmehl Type 1050
- 180 ml Milch
- ½ Würfel frische Hefe
- 40 g Butter
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 1 EL Milch

Für die Guacamole:

- 2 Avocados, reif
- 1 Tomate, entkernt und sehr fein gewürfelt
- 1 EL frischer Koriander, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette (oder Zitrone), frisch gepresst
- Salz und Pfeffer

Für die Patties:

- 500 g Wildhack
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 TL Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- 1 Salatgurke, in Scheiben
- 2 Handvoll Rucola
- 6 Scheiben Blauschimmelkäse
- 3 EL fruchtiges Chutney (z. B. Mango)
- 6 EL Preiselbeermarmelade
- 6 EL BBQ Sauce

Zubereitung

Für die Burger-Buns alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig anschließend in sechs Stücke teilen. Diese auf einer bemehlten Fläche zu Kugeln rollen. Anschließend flach (!) drücken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Die aufgegangenen Buns noch einmal flach drücken, mit Milch bepinseln und bei 200 °C Ober- und Unterhitze circa 15 Minuten backen.

Für die Guacamole Avocados halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch herauslöfeln und in eine Schale geben. Limetten- oder alternativ Zitronensaft und die Knoblauchzehe pressen und hinzugeben und alles mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Danach vorsichtig die Tomate und das gehackte Koriandergrün untermischen. Fertige Guacamole mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Wildhack mit Senf, Ei, Zwiebel und Petersilie vermengen, salzen und pfeffern, und sechs gleich große Patties formen. Patties bei direkter Hitze von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten grillen. Sie sind fertig, wenn sie außen knusprig braun und in der Mitte noch saftig sind. Nach dem Grillen mit Blauschimmelkäse auf die Patties geben und einige Minuten an der Seite ruhen lassen.

Und schon kann der Burger gebaut werden! Dazu die Buns aufschneiden und an der Innenseite leicht auf dem Grill antoasten. Die obere Hälfte mit Guacamole – die untere Hälfte mit Cranberry BBQ Sauce bestreichen, darauf den gewaschenen Rucola und die Salatgurkenscheiben platzieren. Patty mit dem geschmolzenen Blue Cheese obenauf geben. Nun das Ganze mit Preiselbeeren krönen. Zum Schluss den Deckel aufsetzen. Auf mit Chutney (zum Dippen) verzierten Tellern anrichten und Festmahl steigen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren und Genießen.