



Hirschburger mit gegrillter Birne und Cranberry-Zwiebeln

Zutaten für 8 Burger:

- 8 Burger Buns (siehe Rezept)
- 8 Hirsch-Patties a 150g (aus Hirschgulasch)
- 1 Bund Rucola
- 2 Birnen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 2-3 TL Cranberry Marmelade
- 16 Scheiben Camembert-Käse
- 16 Scheiben Bacon
- Mayonnaise
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Burger Buns nach Rezept zubereiten und backen.

Das Hirschfleisch nach Bedarf durch den Fleischwolf jagen und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Zu Patties von 150g formen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit 1 EL Butter in der Pfanne langsam dünsten. Mit Salz würzen, damit sie nicht anbrennen. Wenn die Zwiebeln weich sind, die Cranberry-Marmelade hinzufügen und gut mit den Zwiebeln vermengen.

Birnen halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten, ca. 2 Minuten grillen, bis sie weich werden und leicht karamellisieren.

Baconscheiben ebenfalls knusprig grillen und warm halten. Camembert in Scheiben schneiden.



Flavoured with Love

Hirschpatties ca. 4-5 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) pro Seite angrillen und kurz bei indirekter Hitze ruhen lassen.

Burger Buns aufschneiden. Die untere Hälfte mit Mayonnaise bestreichen und mit Rucola belegen. Hirsch-Patty darauf geben und mit Camembert, Birnenscheiben und Bacon belegen. Cranberry-Zwiebeln zuletzt auf den Burger geben und den Bundeckel daraufsetzen.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)