

1/3 Burger Buns

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

300 G	gekochte Erdäpfel
600 G	Dinkelmehl
	Salz
1 PKG	Trockengerst
160 ML	lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Erdäpfel kochen, überkühlen lassen und anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und ca. 1/2 Stunde zugedeckt rasten lassen.
2. Danach den Teig mit einem Löffel auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und kleine "Buns" schleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei ca. 200° Heißluft 15-20 Minuten backen.
3. Beim Einschließen der Burgerbrötchen in den Ofen, den Herdboden mit Wasser besprühen, damit im Backrohr Dampf entsteht.

2/3 Burger Patties

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Wildfaschiertes
50 G	Semmelbrösel
1 1/2 EL	Senf
	Salz

Zubereitung

1. Das Faschierte mit allen Zutaten vermischen und zu kleinen flachen Burger Patties formen und in Butterschmalz ausbacken.
2. Vor dem Herausnehmen den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Patties legen und weich werden lassen.

3/3 Soßen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

.....
Camembert

.....
Bauchspeck

.....
Karotten

.....
Tomaten

.....
Zucchini

.....
Essiggurkerl

.....
Zwiebelringe

.....
Blattsalat

Zubereitung

1. Jeweils alle Zutaten verrühren.