

WILDER LASAGNE-BURGER

Schritt für Schritt



Herzlich willkommen in meiner Wilden Küche!



Würzig. Natürlich. Haltbar.

Ein Rezept aus der Reihe „Wilde Küche“

von Elzbieta Tiesmeyer



WILD-LASAGNE-BURGER

Für die Patties (für 4 Stück):

- 600 g Wildhackfleisch
(z. B. Reh/Wildschwein)
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL geriebener Parmesan
- ½ TL Oregano
- ½ TL Thymian
- ½ TL getrockneter Basilikum
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer
- Optional: 1 kleines Ei
(für bessere Bindung)
- Etwas Öl zum Braten



Für den Belag:

- 4 Burger-Buns
- 4 Blätter Römervalat
- 4-8 Scheiben Tomate
- 4-8 Scheiben Gurke
- 4 Scheiben Mozzarella oder
frisch geriebener Parmesan

Für die Tomaten-Hacksoße:

- 150-200g. Hackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 250 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- 1 TL getrockneter Basilikum oder
1-2 EL frisch gehackter
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Für die Béchamelsoße:

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer
und Muskatnuss

ZUBEREITUNG:



1. Patties zubereiten:

- Das Hackfleisch mit allen übrigen Zutaten gut vermengen und 4 gleichmäßige Patties formen, in einer heißen Pfanne mit Butter oder Öl von beiden Seiten braten, bis sie schön gebräunt und saftig sind.

2. Lasagnesoße:

- Wildhack in Öl krümelig anbraten. Zwiebel & Knoblauch dazugeben, mit Tomatenmark kurz rösten. Passierte Tomaten einrühren, würzen, 20 Minuten einköcheln lassen.

3. Béchamelsoße:

- In einem kleinen Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen.
- Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen, bis die Soße glatt und cremig ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen.

Jetzt wird es..

Wild

Burger zusammenbauen – Step by Step

Untere Brötchenhälfte mit Béchamelsonne bestreichen.

Darauf einen Klecks Tomaten-Hacksonne geben und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Salatblatt, Tomatenscheiben und Gurkenscheiben darauflegen.

Das Wild-Patty auf das Gemüse setzen.

Erneut 1–2 EL Tomaten-Hacksonne auf das Patty geben.

Mit einer Scheibe Mozzarella oder etwas geriebenem Parmesan toppen.

Die obere Brötchenhälfte ebenfalls mit Béchamelsonne bestreichen.

Burger zusammensetzen und bei Bedarf mit einem Spieß fixieren.



Danke für deine Zeit in meiner „Wilden Küche“!

Ich hoffe, du hattest Freude an diesem Rezept und konntest ein Stück Natur, Geschmack und Handwerk in deinen Alltag holen.

– das hier ist ein Burger mit Charakter, Tiefe und dem Geschmack von echter, wilder Küche.

Wenn du Lust auf mehr hast:

Besuche meinen Shop und entdecke weitere Gerichte, Vorratsideen und bald mehr – alles mit viel Herz und echter Handarbeit für dich gemacht.



Instagram: @wildekueche.el

Webseite: www.waldundwuerze.de

Shop: waldundwuerze.etsy.com