



Hirschburger mit Preiselbeerzwiebel und gegrillter Birne

Zutaten Burgerweckerl (10 Stk.)

- 500 g Mehl
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 20 g Germ
- 50 g Butter
- 200 ml Milch
- 100 ml Wasser
- Sesam zum Bestreuen

Zutaten Burger

- Hirsch-Burger-Patties
- Rucola und/oder grüner Salat
- Zwiebel
- Preiselbeermarmelade
- Butter
- Birne
- Speckscheiben
- Käse
- Mayonnaise oder Sauce nach Wunsch



Zubereitung Burgerweckerl

Milch und Wasser lauwarm erwärmen und in eine Rührschüssel geben, Mehl, Zucker, Salz und Germ hinzufügen. Anschließend zimmerwarme Butter dazu geben und 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Danach 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Teig in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln schleifen und erneut 20 Minuten gehen lassen. Danach die Kugeln leicht flachdrücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung Burger

Burger-Patties direkt gefroren grillen, wenden und mit Käse belegen und fertig grillen. Birne und Speck grillen. Zwiebel in Butter dünsten und Preiselbeermarmelade zufügen. Burgerweckerl halbieren, Salat, Sauce, Burger-Patties, Preiselbeerzwiebel, Speck, Birne und Rucola drauf schichten. Deckel vom Weckerl drauf geben und den wilden Hirschburger genießen.