

REH-Burger Rezept, Wildbret Linz Land,
entwickelt beim Projekt „essentiell“ an der hlfs St. Florian, Schuljahr 2009/2010

Rezept für 1kg **REH Burger** „hlfs St. Florian“

800 g Rehschulter, 200g Schweinefleisch (50% Schuler, 50% Bauch)

4-5 Eier, Salz, Pfeffer, 2 mittlere Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 4 EL Semmelbrösel, 15 dag
Salz, 0,2 g Chili, 0,1g Cumin

Herstellung:

Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze mischen und durch 3mm Scheibe faszieren, zu einer klebrigen Masse vermengen und flache Laibchen formen.

Grillen oder in Öl rosa oder gerade durch braten.

Burgerbrot von der Biobäuerin Anni Pevny in der Mitte aufschneiden und mit Blattsalat, Zwiebelscheiben bzw. Rotkrautscheiben garnieren.

Sauce:

3 Teile Mayonnaise, 2 Teile Sauerrahm, Hot Chili Sauce, Salz, Pfeffer.

Gutes Gelingen!

