

THÜRINGER WILD

natürlich – regional – lecker

Wildschwein-Burger vom Grill

Zutaten:

480 g	Hackfleisch vom Wildschwein
2 TL	Thymian
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Schweinebauch, gepökelt
4	Sesambrötchen
200 ml	Rotwein, lieblich, bei Bedarf mehr
2	rote Zwiebeln
2	Pflaumen
2	Feigen



Zubereitung

- Das Wildschweinhack mit dem Thymian, Pfeffer und Salz vermengen. Damit sich die Gewürze gleichmäßig im Fleisch verteilen möglichst gut verkneten. Daraus dann Patties formen.
- Rotwein mit geschnittener Zwiebel, Pflaume und Feige in einer Pfanne aufkochen. Einkochen bis sich eine Art Soße bildet. Bei Bedarf etwas mehr Rotwein zugeben.
- Das Bauchfleisch von beiden Seiten gut anrösten und anschließend die Patties und die Brötchen mit auf den Grill legen.
- Zum Servieren nach Belieben mit frischem Salat und Tomaten belegen oder ganz einfach Kartoffelecken dazu servieren.