

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 |

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

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.

Info

Die fertigen Burger nach Belieben mit Salat und verschiedenen Soßen füllen.

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 |

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

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
-

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Jeweils alle Zutaten verrühren.