



Hirschburger mit gegrillten Pilzen

Für den Burger:

- 800 g Hirschhackfleisch
- 2 TL Senf
- 4 Schalotten
- ½ TL gemahlene Wacholderbeeren
- 1 TL gemahlener Koriander
- 4 Steinpilze
- 1 ½ EL Butter
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Burgerbuns
- 8 Blätter Kapuzinerkresse

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Fleisch mit den Schalotten und dem Senf gründlich verkneten und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Wacholder und Koriander würzen. Aus der Fleischmasse vier flache Patties und diese 20 Minuten bei 120°C indirekt grillen. Dann die Patties weitere 5 Minuten direkt grillen, dabei etwa jede Minute wenden. Die Pilze nach dem putzen in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Aluschale zerlassen. Die Pilze in der heißen Butter bei mittlerer Hitze Goldbraun braten, dann mit Zitronensaft und Salz würzen.

Die Brötchen aufschneiden und die Schnittfläche anrösten. Die unteren Brötchenhälften mit Kresse, Pilzen, Patties und Cranberrysoße belegen, nun die Brötchendeckel auflegen und servieren.

