

# Hier und heute



## **Burger vom Maibock im Briochebrötchen mit Rotkohlsalat**

Von Mai an dürfen bis in den Oktober hinein Rehwildböcke gejagt werden. Ihr Fleisch ist besonders zart und aromatisch und gilt als sehr bekömmlich. Unser Koch Fabian Timmer bereitet einen Burger aus Maibockfleisch mit Rotkohlsalat.

### **Rezept**

**Burger vom Maibock im Briochebrötchen mit Rotkohlsalat und Preiselbeeren**  
von Fabian Timmer, für vier Personen

#### **Zutaten für die Burger-Patties**

- 500 g Maibockfleisch, grob gewolft
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Thymian, getrocknet
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl (zum Braten)
- 4 Scheiben Cheddar Käse

#### **Zutaten für den Rotkohlsalat**

- 200 g Rotkohl, fein gehobelt oder geschnitten
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### **Zutaten für die Zusammenstellung**

- Briochebrötchen, aufgeschnitten und leicht geröstet
- Preiselbeeren (aus dem Glas oder frisch)

#### **Zubereitung**

Burger-Patties vorbereiten: In einer Schüssel das grob gewolft Maibockfleisch mit der fein gewürfelten Zwiebel, dem Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen, bis alle Zutaten gut kombiniert sind. Die Mischung vorsichtig zu vier Burger-Patties formen. Rotkohlsalat zubereiten: Den fein gehobelten oder geschnittenen Rotkohl in eine Schüssel geben. Den Rotweinessig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer hinzufügen und circa 10 Minuten lang kräftig kneten, bis der Rotkohl weich und gleichmäßig mit dem Dressing überzogen ist. Den Salat für etwa 20-30 Minuten ziehen lassen, damit er noch zarter wird.

Burger braten: Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Burger-Patties bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 3 bis 4 Minuten braten, bis sie goldbraun von außen sind.

Anschließend mit einer Scheibe Käse belegen, die Hitze reduzieren und einen Deckel auf die Pfanne setzen. Je nach Dicke des Patties circa 4 bis 5 Minuten weiter garen. Burger zusammenstellen: Die untere Hälfte der leicht gerösteten Briochebrötchen auf einen Teller legen. Jeweils einen Burger-Patty darauf platzieren. Einen Esslöffel Rotkohlsalat auf jeden Burger geben und mit einem Klecks Preiselbeeren toppen. Die obere Hälfte der Briochebrötchen darauf legen.

Servieren: Die Burger sofort servieren, am besten mit einer Beilage Ihrer Wahl, wie Pommes frites oder einem gemischten Salat.

### **Tipps**

- Gleichmäßige Patties formen: Achten Sie darauf, die Burger-Patties gleichmäßig zu formen, damit sie beim Braten gleichmäßig garen. Drücken Sie das Fleisch nicht zu fest zusammen, um eine zarte Textur zu erhalten.
- Briochebrötchen richtig rösten: Rösten Sie die Briochebrötchen leicht in einer Pfanne oder im Ofen, um eine knusprige Textur und ein aromatisches Aroma zu erhalten. Sie sollten nicht zu dunkel werden.
- Rotkohlsalat marinieren: Lassen Sie den Rotkohlsalat für etwa 20-30 Minuten marinieren, damit er zarter wird und die Aromen des Dressings gut aufnimmt. Sie können den Salat auch einige Stunden im Voraus vorbereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.