Wild-Hacksteak-Burger

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Wild Hacksteaks	4 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Champignons, braun	200 g
Thymian, frisch	15 g
Öl	2 EL
Zucker	1 EL
Sauerkirschkonfitüre	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bergkäse Aufschnitt	4 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.
Olivenöl	1 EL
Senf	1 EL
Kopfsalat	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Teller, große Pfanne, große Pfanne mit Deckel, Küchenkrepp

1. Hacksteaks am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen.

2. Eine Pfanne auf höchster Stufe mit 2 EL ÖL erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Pilze hinzugeben und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe braten. Das Ganze mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Sauerkirschkonfitüre unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

3. Auf dem heißen Grill Hacksteaks von jeder Seite ca. 3 Min. grillen. Jeweils eine Scheibe Bergkäse auf die Hacksteaks geben und ca. 2 Min. schmelzen lassen. Währenddessen Hamburger-Brötchen halbieren, mit Olivenöl beträufeln und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. auf den Grill legen.

4. Salatblätter waschen und trocken schütteln. Brötchenhälften jeweils mit etwas Senf bestreichen, auf den unteren Hälften Zwiebel-Pilz-Chutney verteilen, Hacksteak daraufsetzen und mit einem Salatblatt belegen. Brötchenoberhälfte daraufsetzen und Wild-Hacksteak-Burger servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	635 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g