



Zickensommer

Rezepte

BURGER MIT PFLAUME UND WILDEN KRÄUTERN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Mengenangaben für 4 Burger

500 g Ziegenhackfleisch Ziegenkäse,
gereift

200 g Schmand
1/2 Zitrone (gepresst)
2 EL Leindotteröl
1 EL Honig

100 g Wildkräutersalat (am besten frisch im
Spessart gesammelt)
4 Frühlingszwiebeln, gegrillt
80 g Pflaumen, getrocknet
Preiselbeersenf
Salz, Pfeffer

nach Bedarf Burgerbrötchen

Saft einer halben Zitrone, Leindotteröl und
Honig mit dem Schneebesen verschlagen
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Danach den Schmand langsam
unterheben.

Getrocknete Pflaumen fein würfeln oder
mit dem Ziegenfleisch durch einen
Fleischwolf drehen. Fleischmasse mit Salz
und Pfeffer würzen und mit der Hand gut
durchkneten. Patties formen und von
beiden Seiten anbraten oder grillen und
den Käse auf den Patties schmelzen.

Derweil die Burgerbrötchen aufschneiden
und an der Schnittfläche leicht anrösten.
Die Brötchenhälften mit Schmandcreme
und Preiselbeersenf bestreichen und mit
wilden Kräutern, Frühlings-
zwiebeln und den Patties belegen.

Dazu passt ein trockener Rotwein oder ein
fruchtiges Bier.

