

Wildburger vom Discounter

Zutaten:

- 6 Wildburgerpattys
- 6 Kürbiskernsemmel
- 6 EL Preiselbeeren
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup
- 1/2 Glas Blaukraut
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Hokkaido Kürbis
- Olivenöl
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 1 Monoknoblauch
- 6 EL Ketchup

Zubereitung:

1. Da die Sauce nur kalt angerührt wird und noch etwas ziehen muss, werden wir diese zuerst machen. Dafür siebt man den Kakao in eine kleine Schüssel, gibt die Preiselbeeren, das Ahornsirup und einen halben TL Salz dazu und verrührt alles gründlich. Schon ist die Sauce fertig.
2. Im nächsten Schritt kümmere ich mich um den Dip für den Kürbis. Auch dieser wird nur kalt angerührt. Den Anfang hierfür macht der Knoblauch. Ich verwende gerne den Monoknoblauch. Von diesem nehme ich eine Knolle und hacke diese sehr fein. Solltet ihr keinen Monoknoblauch verwenden, so nehmt doch einfach 2-3 normale Knoblauchzehen. Den gehackten Knoblauch vermischt man dann in einer weiteren Schüssel mit dem Joghurt, der Creme fraiche, dem Ketchup, den Kräutern und der Gewürzmischung. Ich verwende gerne fertige Dutch Oven Gewürze, da diese einen geringen Anteil an geräucherten Gewürzen enthalten und ich dieses im Essen sehr gerne mag.
3. Schritt drei ist dem Kürbis vorbehalten. Dieser wird halbiert, entkernt

und in Schnitzen geschnitten. Beim Hokkaidokürbis lässt sich übrigens die Schale mitessen. Diese wird beim kochen, backen oder grillen angenehm weich und somit essbar. Dann werden diese Kürbisschnitze nur noch beidseitig eingeölt, gesalzen und gepfeffert.

4. Jetzt geht es endlich ans grillen. Im Video verwende ich dafür meine Feuerplatte. Habt ihr so etwas nicht zur Verfügung, nehmt einfach euren Kugelgrill, Gasgrill, oder auch nur eure Pfanne dafür her. Der Grill sollte dabei für hohe direkte und indirekte Hitze vorbereitet werden. Die noch gefrorenen Pattys werden nun zuerst scharf und direkt angegrillt und dann in der indirekten Zone gargezogen. Außerdem sollte man jetzt noch die Preiselbeer-Schoko-Sauce in den Grill stellen, damit diese warm wird. Natürlich nur in einer feuerfesten Schüssel. Während die Pattys garziehen und mit einer Scheibe Käse überbacken, grillt man noch die Kürbisspalten über direkter Hitze bis sie weich sind, dünstet auf der Feuerplatte oder in einer Pfanne das Blaukraut und die Zwiebeln miteinander an und röstet die aufgeschnittenen Semmeln leicht an.
5. Schon nach kurzer Zeit kann dann der Burger zusammengesetzt werden. Dafür streiche ich etwas Sauce auf die Unterseite des Semmels, verteile darauf etwas Feldsalat, lege dann das Patty mit dem geschmolzenen Käse, das Blaukraut und zum Schluss den Deckel des Brötchens darauf. Serviert wird mit den Kürbisspalten und dem Dip.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:25]