



Rehburger

Frisch aus Daniels Küche

Was wir mit dem Rehrücken machen, wissen wir schon. Aber Nacken und Schultern immer nur zu Gulasch verarbeiten? Da gibt es auch noch andere Möglichkeiten. Hier servieren wir die Rehburger als Burgersandwich auf Salat und Tomaten mit Ringen von roten Zwiebeln.

1 Kg Rehfleisch
150 gr grüner Speck
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Ei
Salz, Pfeffer
Öl



1. Zwiebel würfeln, Knoblauch kleinhacken und in etwas Öl glasig schwitzen. Abkühlen lassen.
2. Rehfleisch mit grünem Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.
3. Fleisch, Zwiebel, Ei gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen.
4. Kleine Burger formen und mit etwas Öl in der Pfanne ausbraten.