

REZEPT

Hirschburger mit weich gegerter Rinderschulter und Pilzen



Der Hirschburger mit weich gegerter Rinderschulter und Pilzen ist ein herbstliches Gericht, das ebenfalls in der gastrotel 5-2019 Erwähnung findet / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):

600 g Rinderschulter, 1 l Brühe, 0,5 l Rotwein, 1 Zwiebel, in groben Stücken, 1 Knoblauchzehe (geschält und zerdrückt), 1 Lorbeerblatt, Butter, Salz und Pfeffer, 1 kg Hirschhack, 3 TL Thymian (gehackt), 3 TL Rosmarin (gehackt), 3 Knoblauchzehen (gepresst), 3 TL grober Senf, Olivenöl, 500 g Pilze (in Stücke geschnitten), 2 kg Aviko Pure & Rustic Fries, 10 Hamburgerbrötchen, 10 Gewürzgurken (in Scheiben), 500 g Rucola, Senfmayonnaise

Zubereitung:

Die Brühe zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze warm halten. Etwas Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen. Die Rinderschulter mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Abschöpfen des Schaums das ganze Stück Fleisch in der Butter braten. Das Fleisch rundum braun anbraten und danach die Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt hinzugeben.

Anschließend Brühe und Wein darüber gießen und das Fleisch zwei bis drei Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen. Während des Schmorens immer wieder Flüssigkeit zugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Sauce zu Fond einkochen lassen. Das Fleisch in kleine Stückchen zerteilen und mit dem Fond anmachen.

In einer Schüssel das Hirschhack mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Senf, Pfeffer und Salz mischen. Aus der Masse zehn gleich große Hamburger formen. Aviko Pure & Rustic Fries nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen 1 Esslöffel Olivenöl und etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hamburger darin verteilen. Die Burger bei mittlerer Hitze

etwa drei Minuten lang garen, bis die Unterseite goldbraun ist. Die Burger umdrehen und noch etwa drei weitere Minuten goldbraun braten und garen. Die Pilze in derselben Pfanne braten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Burger wie folgt aufbauen: - Die Unterseite des Brötchens mit Senfmayonnaise bestreichen - Mit etwas Rucola und gebratenen Pilzen belegen - Den heißen Hamburger auf den Rucola und die Pilze legen - Die Gewürzgurke und die Rinderschulter darüber verteilen - Mit der Oberseite des Brötchens abdecken - Mit Aviko Pure & Rustic Fries servieren