



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Hirschburger

## Zutaten für 4 Personen

- 600 g Hirsch
- 150 g Rotkraut
- Preiselbeer Sauce nach belieben
- 4 Maisbrötchen

## Zutaten Burger-Patty

- 2 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1/2 EL Preiselbeer
- 1/2 dl Tomatensaft
- 2 EL gekochte Marroni
- Pfeffer nach belieben

## Zubereitung

- 1 Rotkraut in Gusspfanne erhitzen
- 2 Eigelb, Tomatensaft, gekochte, feingehackte Marroni, Salz, Preiselbeer-Sauce und Pfeffer in Schüssel mit Hirschfleisch geben
- 3 gut durchmischen
- 4 Pattys formen
- 5 Öl auf Plancha
- 6 Pattys auf Plancha legen und 4 Minuten bei offenem Deckel anbraten
- 7 Brötchen aufschneiden
- 8 Rotkraut pfeffern
- 9 Pattys drehen
- 10 Preiselbeer auf Brot Deckel streichen
- 11 Rotkraut auf Brot Boden verteilen
- 12 Pattys auf Rotkraut legen und Deckel drauf

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

