

ZUTATEN

Burgerbrot (10 Brötchen)

450 g glattes Mehl
 1/8 l Milch
 150 g Naturjoghurt
 1/2 Würfel Germ (20 g)
 1/2 TL Backpulver
 2 EL Distelöl
 Salz

Wacholdermayonnaise

2 Dotter
 1/4 l Sonnenblumenöl
 1 TL Dijonsenf
 1 Schuss Himbeeressig
 Salz, Zucker
 5 Wacholderbeeren, trocken
 geröstet und gemahlen

Mairs Burgersauce

4 EL Mayonnaise
 4 EL Gurkenrelish
 1 EL Senf
 1 TL Paprikapulver
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL Apfelessig
 Salz, Pfeffer, Zucker

Rehburgerlaibchen

400 g Rehfleisch von der
 Schulter (wenn möglich fett-
 und sehnenfrei) faszieren
 und zu vier Laibchen
 à 100 g formen

Variante 1: Wildburger

Wildburgerlaibchen
 (Wildfleisch nach Wahl)
 Wachtelspiegelei
 gegrillter Jungzwiebel
 Rucola
 Heumondkäse
 gegrillter grüner Spargel
 Mairs Burgersauce

Variante 2: Rehburger

Rehburgerlaibchen
 gegrillte Eierschwammerl
 geschmorter Zwiebel
 Wildkräutersalat
 Wacholdermayonnaise

Fast Food aus dem Revier

Robert Mair



FOTO CHRISTOPH BURGSTALLER

*Robert Mair ist Küchenmeister im Hotel
 „Tiroler Buam“ in Saalbach-Hinterglemm.*

Burgerbrot

Milch mit Distelöl, Joghurt, Backpulver und Germ gut verrühren, Mehl und Salz beifügen und zu einem glatten Brotteig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen. Den Teig nochmals zusammenkneten, 90 g schwere Teiglinge formen und diese wiederum an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Bei 190 °C 10 bis 15 Min. backen. Tipp: Wenn man die Teiglinge vor dem Backen mit ein wenig Wasser besprüht, kann man diese nach Belieben mit Mohn, Brotgewürz, Sesam oder Kümmel bestreuen.

Wacholdermayonnaise

Alle Zutaten, bis auf das Sonnenblumenöl, in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen verrühren und anschließend mit dem Öl langsam zu einer cremigen und streichfesten Mayonnaise aufziehen.

Mairs Burgersauce

Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren. Selbst gemachtes Gurkenrelish (Würzsauce aus Gurkenwürfeln): 6 Essiggurken und 3 Schalotten fein gehackt in etwas Olivenöl anschwitzen, mit 50 g braunem Zucker karamellisieren und mit Apfelessig ablöschen, die Flüssigkeit 20 Min. einreduzieren lassen. Das Relish mit Salz abschmecken.

Grilltipp

Egal, ob man auf Holzkohle oder mit Gas grillt, den Burger mit Olivenöl bestreichen und bei mittlerer bis starker Hitze am Rost ca. 3 Min. auf der einen und 2 Min. auf der anderen Seite grillen. Zum Schluss mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen, um den Eigengeschmack des Fleisches zu bewahren.

*Slideshow auf
 unserer Website:
www.weidwerk.at*

