

# Hamburger, Edel: Hirschburger (Keller)

125

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** E&T April 1986

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

Ergibt 12 Stück:  
650 g Hirschkalbskeule (ohne Knochen)  
350 g Schweinebauch (ohne Schwarte)  
1 kleine Knoblauchzehe  
2 El Petersilie Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
12 Sesambrötchen  
10 Wacholderbeeren  
4 El Rotwein (trocken)  
2 Eigelb  
1 Tl Zitronensaft  
etwa 200 ccm Öl  
2 El Schlagsahne  
1 El Gin  
40 g Butter oder Margarine Feldsalat zum Garnieren  
2 El Essig

**Rezept:**

Hirschkalbfleisch und Schweinebauch in Würfel schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Die Petersilie fein hacken. Fleisch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie gut verkneten. Zudecken und ungefähr 20 Minuten kühl stellen. Die Sesambrötchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Einschubleiste bei 225 Grad (Gas 4) sieben bis zehn Minuten aufbacken.

Inzwischen die Wacholder-Mayonnaise zubereiten: Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Den Rotwein mit den Wacholderbeeren aufkochen und bis auf einen Eßlöffel einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen. Eigelb mit Zitronensaft, Salz und eingekochtem Rotwein verrühren. Mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen, dabei zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl 175 ccm Öl dazugeben, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Sahne und Gin unterrühren. Aus der Fleischmasse mit nassen Händen zwölf Buletten formen. Das restliche Öl (bis auf vier Eßlöffel) und die Butter oder Margarine auf zwei Pfannen verteilen und erhitzen. Die Buletten darin von jeder Seite sechs bis acht Minuten braten. Die Sesambrötchen durchschneiden. Den Feldsalat putzen, in Sträußchen zerteilen, waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Salz, Pfeffer und drei bis vier Eßlöffeln Öl eine Vinaigrette zubereiten. Den Salat durch die Sauce ziehen und kurz abtropfen lassen. Auf die Brötchen-Unterhälften legen. Die Buletten darauflegen und die Mayonnaise darüber verteilen. Mit den Brötchen-Oberhälften belegen und sofort servieren.