Black & Blue Wild Burger | Wild Juniper Pepper Rub

Dauer:	1 h 10 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Holzkohlegrill bzw. Big Green Egg
1	Burger Presse

Gewürze & Zutaten:

600 G	Wild-Hackfleisch
1 TL	Snofnugg Norwegische Salzflocken
2 EL	Wild Juniper Pepper Rub
200 G	Gorgonzola
1 kleiner	Radicchio
4	Black Brioche Burger Buns (siehe extra Rezept)
etwas	zimmerwarme Butter
etwas	Terra Verde BIO Olivenöl
etwas	Sweet & Spicy BBQ Sauce

Zubereitung

1	Das Wild-Hackfleisch mit 1 TL Salzflocken und 1 Wild Juniper Pepper Rub würzen, 2-3 Minuten mit einem Holzlöffel kräftig rühren, in 4 Teile á 150g portionieren und mit der Burgerpresse zu Pattys formen. Im Kühlschrank abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2	Gorgonzola zu 4 gleichen Portionen teilen, kühl stellen.
3	Radicchio in feine Streifen schneiden und evtl. kalt abwaschen und trocknen.
4	Black Brioche Burger Buns aufschneiden und auf beiden Schnittflächen buttern.
5	Green Egg für direktes Grillen auf 250 °C vorheizen.
6	Burger Pattys aus dem Kühlschrank nehmen, auf beiden Seiten mit etwas Olivenöl einstreichen, nochmals leicht mit Snofnugg Salzflocken salzen, und sofort ca. 2 Minuten auf einer Seite mit offenem Deckel grillen.
7	Jetzt rasch wenden und zügig mit je einem Stück Gorgonzola belegen. Den Deckel vom Green Egg nun schließen und für weitere 2-3 Minuten grillen. Den Deckel vorsichtig öffnen und die Pattys an eine weniger heiße Stelle auf dem Rost legen. Nun sogleich die Brioche Buns auf der gebutterten Seite goldbraun anrösten.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

Zusammensetzen:

1 Den Unterteil der Buns mit der Sweet & Spicy Barbecue Sauce bestreichen, den Radicchio darauf geben, dann das mit Gorgonzola überbackene Wild-Patty auflegen, nochmal Barbecue Sauce darauf und den Deckel vom Brioche Bun on top…

2 … Burger in beide Hände nehmen, reinbeißen, Augen schließen, genießen!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim