

Genuss aus dem Wald...

## Schwarzwald-Burger vom Grill mit Reh und Kirsch-BBQ-Soße

### Schwarzwälder Burger vom Grill (für 4 Burger)

- 400g Rehfleisch
- 200g Schweinebauch
- Salz und Pfeffer
- 8 Scheib. Schwarzw. Speck
- 2 Williamsbirnen
- 4 Burgerbötchen
- frischer Salat
- Zwiebelringe
- Kirsch-BBQ-Soße ( Rezept siehe unten )

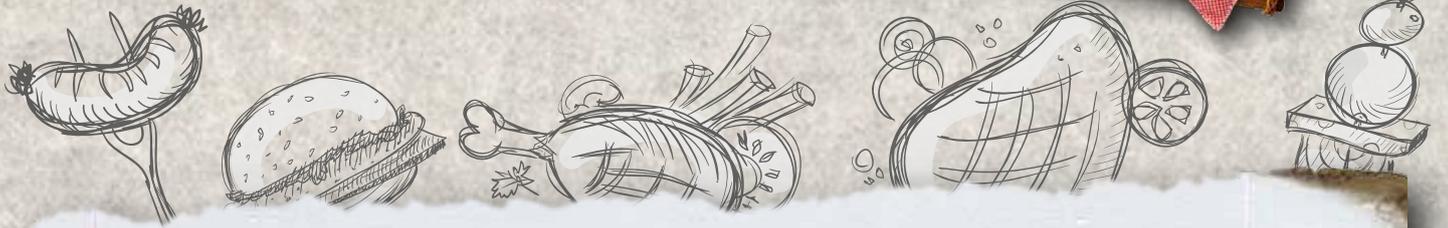


Beim Metzger frisches Rehfleisch (am besten aus der Keule) und Schweinebauch zu Hackfleisch verarbeiten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 flachen Fleischküchle formen. Die Fleischküchle bei direkter Hitze kurz angrillen und dann bei schwacher Hitze neben der Glut durchziehen lassen.

Die Schwarzwälder Speck Scheiben auf dem Grill kross ausbacken und in Alufolie warm halten.

Williamsbirnen mit Schale in dünne Scheiben schneiden und kurz angrillen. Ebenfalls in Alufolie warm halten.

4 Burgerbrötchen (Rezept siehe unten) aufschneiden und von beiden Seiten kurz auf dem Grill anrösten. Den Burger mit dem Fleisch, der Birne, dem Speck, frischem Salat, Zwiebelringen und Kirsch-BBQ-Soße (Rezept siehe unten) belegen.



## Schwarzwälder Kirsch BBQ-Soße

300ml	Sauerkirschsaft	Sauerkirschsaft in einem Topf oder Aluschale auf den Grill stellen und auf etwa die Hälfte einreduzieren. Passierte Tomaten zugeben und weitere 30 Minuten auf schwacher Hitze, neben der Glut ziehen lassen. Eventuell bei geschlossenem Grilldeckel, so bekommt die Soße ein rauchigeres Aroma. Waldhonig, Rauchsatz, Zimt, Ingwer, Worcestersoße, Tabasco, Currypulver, Kirschwasser hinzugeben und noch 20 Minuten auf dem Grill stehen lassen. Dann die Soße abkühlen lassen..
400ml	passierte Tomaten	
2 EL	Waldhonig	
1 EL	Rauchsatz	
1 Prise	Zimt	
1 TL	Ingwer	
2 EL	Worcestersoße	
etwas	Tabasco	
1 TL	Currypulver	
4cl	Kirschwasser	

## Burgerbrötchen (kann auch durch fertige Brötchen ersetzt werden)

300 g	Mehl	Mehl mit Vollkornmehl mischen und in die Mitte eine Kuhle formen. Hefe in die Kuhle bröseln und mit Rübensirup und etwas Wasser zu einem Vorteig verrühren. Diesen 30 Minuten gehen lassen. Salz, Waldhonig und Brotgewürz hinzugeben und mit ca. 300 - 400ml Wasser solange verkneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Diesen erneut 30 Minuten gehen lassen.
100g	Roggenvollkornmehl	
½ Würfel	Hefe	
1 EL	Zuckerrübensirup	
1 TL	Salz	
1 EL	Waldhonig	
1 EL	Brotgewürz	
Kümmel		Aus dem Teig kleine, flache Burgerbrötchen formen und 20 Minuten gehen lassen. Mit Salzwasser bepinseln und mit Kümmel bestreuen. Die Burgerbrötchen auf dem Grill bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze grillen, bis sie eine schöne Kruste haben. Sehr gut funktioniert das mit einem Pizzastein oder einer Dachziegel.

**Tipp:** Besonders schöne und lockere Fleischküchle bekommt man, wenn man das frische Hackfleisch in Frischhaltefolie gibt und daraus eine dicke Rolle im Durchmesser der Burgerbrötchen herstellt. Das Ende der so entstandenen Wurst fest verdrehen und für einige Stunden kühl stellen. Das Fleisch erhält so eine leichte Bindung. Mit einem scharfen Messer die Wurst in die gewünschten Fleischgröße aufschneiden.