



# Wildschweinburger zum Friedenfelser Weizen Zoigl

Ein Rezept von @unifood.coma



## Für 4 Burger

### Zutaten:

#### Patty:

- 600 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Ei
- Etwas Semmelbrösel zum Binden
- 3 EL Petersilie
- Paprika edelsüß

#### Beilagen:

- 4 Burgerbrote
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- 2 Tomaten

### Zubereitung:

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit den Händen vermengen und Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen. Aus dem Hackfleisch Bällchen (5 cm) formen und in eine geölte Pfanne geben. Gleich danach in der Pfanne mit einer Kelle flach drücken. Es kann vorkommen, dass die Platten Burger nicht ganz rund sind. Auf der ersten Seite den Burger 3 Minuten garen, umdrehen und sofort eine Scheibe Käse auflegen. Die zweite Seite ebenfalls für 3 Minuten anbraten.

Burgerbrote längs halbieren. Auf Wunsch toasten und mit Mayonnaise oder Burger Sauce bestreichen. Den Burger mit dem geschmolzenen Käse auflegen, eine Scheibe Salat und Tomate dazu, eventuell ein Spiegelei und mit der zweiten Hälfte des Brötchens zudecken.

### Burger wir Unifood:

Nachdem ich den Burger umgedreht und den Käse dazu gelegt habe, füge ich einen Tropfen Wasser in die Pfanne und bedecke mit dem Deckel die Pfanne. So kann der Wasserdampf in der den Käse noch besser schmelzen.

