



VINI DELLA VALLE

## Wildschwein-Hamburger mit Ofenkartoffeln

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 15  
Minuten.

### Zutaten

500	Gr.	Gehacktes vom Wildschwein
1	stk.	Eier
		Olivenöl
		Paniermehl
		Honig
		Salz
		Pfeffer
		Kräuter
4	stk.	Hamburger Brötchen

### Zubereitung:

Das Ei in die Fleischmasse geben und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Honig würzen. Paniermehl begeben bis es eine homogene aber nicht zu feste Masse gibt. Grillpfanne (Grill) erhitzen, in der angefeuchteten Hand 4 Hamburger Formen mit wenig Olivenöl braten/grillieren. In der Zwischenzeit die Hamburger-Brötchen tosten. Das Fleisch ca. 5-8 Minuten pro Seite anbraten auf dem Brötchen mit gewünschter Sauce servieren. Perfekt dazu passt unser Monatswein aus dem Hause Biserno. Der Insoglio del Cinghiale.

