

# Vild burger

Alt kan grilles. Opskrift på burger med vildtbøffer.



**Burger med bøv af kronhjortefilet.**

Opskrifter skal kun være vejledende. Mangler man en eller flere ingredienser kan de erstattes med noget der ligner og giver mulighed for den personlige finesse – og fra tid til anden overraskende resultater...

Mod og beslutsomhed er lige så vigtig i køkkenet som under jagten.

## Ingredienser til 1 burger:

1 burgerbolle  
2 bøffer (ca. 100-150 gram)  
1-2 stykker bacon  
1-2 skiver løg  
3-5 skiver tomat  
2-3 skiver/strimler syltet/saltet agurk  
1-2 spiseskefulde burgerdressing: 1-2 spiseskefulde majonæse, 1 teskefuld kapers og 3 dråber chiliolie.

## Burger.

Et af burgerens vigtigste karakteristika er, at kødet, der udgør burgerens sjæl, er så mørt at det kan bides over, når man indtager burgeren uden brug af kniv og gaffel. Sædvanligvis tilsikrer man denne effekt ved at anvende en hakket bøv – MEN. Besidder man passende møre bøffer, behøver de ingenlunde at være hakkede. En velhængt filet af ung kronhjort rummer potentialet til netop bøffer af den møreste slags, og de kan blandt meget andet anvendes i vilde burgere, der sandsynligvis kan få selv familiens største vildtskeptikere til at bide til bollen.

## Bøv.

Fileten udskæres til tykke bøffer. De kan anvendes som de er, eller marineres 4-6 timer i den bedste olie man nænner at ofre tilsat et par fed hakkede hvidløg og en lille spiseskefuld syltede madagasker pepperkorn, som skyldes og knuses inden de hældes i marinaden. Bøfferne skal grilles på en skoldhed grillrest – blot et par minutter på hver side i direkte varme. De bør i alt fald være rosa inden i.

## Bolle.

Ja, man kan jo bag den selv – i Webergrillen forstås. Eller hente en god drøj bolle hos bageren. Ciabatta boller gør sig glimrende. De varmes igennem på grillen og skal nok på længst væk fra gløderne nogle minutter før bøfferne.

## Bacon.

Lige inden bøfferne er færdige lægges baconstykkerne på grillresten. De steger på direkte varme mens bøfferne samler sig et par minutter.

## Blanding.

Burger-dressing: Fremstillet til lejligheden af majonæse, knuste kapers og en smule chiliolie.

Det grønne: Salatblade af forskellig (årstidens og grønthandlerens) observans. Samt skiver af tomat, løgringe og et par strimler eller skiver af saltede/syltede agurker.

Bollen flækkes. Smør passende med burger-dressing på underbollen. Flæk en eller to af de grillede fileter, og læg dem på bollen så hele fladen er dækket. Dæk nu bøfferne med salat, tomatkiver, løgringe og de syltede agurker og top det op med en god klat ketchup. Koncentreret tomatpure er endnu bedre. En eller to skiver bacon øverst og overbollen på som låg.

Server straks – og glæd Dig til de anerkendende tilråb.