



## Wieder im Sortiment: Wild-Dosenwurst

Die Wildschweine wurden im Revier der Familie Theis in der Südpfalz erlegt und von Metzger Ballreich in Dudenhofen zu Wurst verarbeitet. Gesundes, mageres Fleisch direkt aus der Natur - regional und nachhaltig.

### Wild-Saumagen und Wild- Bratwurst



### Das passende Rezept zum Wild-Saumagen: Wilder Saumagenburger

#### Zutaten für 2 Burger :

- 1 Dose Wildsaumagen
- 2 Roggenbrötchen
- 2 Zwiebeln
- 125ml Riesling
- Butter
- ca. 1EL Schmand
- ca. 1EL Senf
- Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer
- Salat nach Saison

#### Zubereitung:

**Rieslingzwiebeln:** Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Riesling dazugeben und auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Burgersauce:** Schmand und Senf mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer cremig rühren.

**Roggenbrötchen** aufschneiden und mit Butter anrösten.

**Saumagen** halbieren und die 2 Pattys mit etwas Butter beidseitig anbraten.

**Brötchen** mit Burgersauce bestreichen, ein Blatt Salat und das Patty auflegen und mit den Rieslingzwiebeln toppen. Kross gebratener Speck passt auch gut dazu.

**Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit!**

[shop.adam-theis.de](https://shop.adam-theis.de)

Aktuelle Informationen auch auf: [www.adam-theis.de](https://www.adam-theis.de)

