**Sau gut!**

Wilder Genuss, der Lust auf mehr macht. Heimisches Wildbret ist als hochwertigstes Lebensmittel ein Teil der oberösterreichischen Esskultur und als solches nicht wegzudenken. Wild aus freier Wildbahn kann sein ganzes Leben selbstbestimmt verbringen und ernährt sich nur von feinsten Gräsern, Kräutern, Knospen, Knollen und Insekten, hochwertigstes Eiweiß aus der Natur.

**„SMASH“-BURGERPATI**

600 g faschiertes vom Wildschwein  
12 g Salz  
frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Greyerzer zum Gratinieren der Patis

Das Faschierte würzen und einige Minuten in der Küchenmaschine kneten lassen. Anschließend in 4 gleich große Stücke teilen und kurz kühl rasten lassen.Vor Servieren die Kugeln in eine heiße Pfanne legen und auseinander drücken. Nach 1-2 Minuten wenden und mit dem geriebenen Greyerzer bestreuen. Fertig braten lassen.

**Kürbis „Coleslaw“**

ca. 500 g Hokkaidokürbis, grob gerieben  
2 Karotten, geschält und grob gerieben  
2 rote Spitzpaprika, fein geschnitten  
1 Zitrone, nur den Saft zum marinieren  
2 – 3 EL Honig  
250 g Sauerrahm  
etwas Olivenöl  
etwas Chili nach Geschmack  
etwas Knoblauch, fein gehackt  
Salz & Pfeffer

Alle Zutaten verrühren und beiseitestellen.

Karamellisierte Zwiebel

6 Zwiebel (ca. 300 g), geschält und in Streifen geschnitten  
50 g Butter  
1 EL brauner Zucker  
2 EL Honig  
2 EL Soja Sauce  
4 – 6 EL Tomatenessig (alternativ dunkler Balsamico)  
Salz & Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter kräftig anbraten und mit dem Honig und dem braunen Zucker karamellisieren. Anschließend ablöschen und die Flüssigkeit mit dem Zwiebel zu einer Sirup ähnlichen Konsistenz einkochen lassen.

**Heidelbeer-BBQ-Sauce**

2 Äpfel, gerieben  
1 Dose Cola  
1 EL brauner Zucker  
ca. 200 – 300 g Ketchup  
1 EL Tomatenmark  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
Salz & Pfeffer  
1 – 2 EL Worcestershiresauce  
1 – 2 EL Sojasauce  
1 – 2 EL Honig  
Heidelbeeren nach Geschmack

Die Äpfel zusammen mit dem Zucker und dem Cola einkochen, das Ketchup hinzugeben und weiter einkochen.  
Nach ca. 10 Minuten würzen und eine Handvoll Heidelbeeren zugeben. Fein mixen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.  
Kurz vorm Servieren noch einige frische Heidelbeeren zugeben.

Sowie Burgerbrötchen und Feldsalat

Als Beilage eignen sich besonders gut frische Ofenwedges!