

# VILLREINEN S kjøkkenkrok

## Villreinburger – et lekkert, lite måltid

En del viltelskende kjøkkenskrivere vil muligens rynke på nesen når de hører ordet hamburger. Vi er kjent med gourmeter som knapt nok tar ordet i sin munn, og som aldri vil finne på å ta en hamburger i sin munn. Men tro meg – laget på villrein, servert med freste gulrøtter, kan en burger bli en skikkelig viltopplevelse.

### Du trenger:

500–600 gram grovkvernet reinskjøtt

1 stk. gul løk (ikke for stor)

1 ts salt

pepper, grovkvernet – etter behag  
sopp – fortrinnsvis kantareller

2 stk. rødløk

Olivenolje/smør til steking

Godt brød

2–3 gulrøtter

1 dl hvitvinsedikk

2 dl sukker

3 dl vann

1 appelsin

### Slik gjør du:

Begynn med gulrøttene. Disse renses og skjæres i staver eller lange skriver. Kok dem i vann tilsatt sukker og hvitvinsedikk. Del appelsinen og press i saften. La gjerne en halv appelsin koke med. Gulrøttene kokes til de er «al dente». De må iallfall ikke kokes for mye.

Gå deretter på det brødet du vil ha. (Olivenbrød eller landbrød anbefales.) Skjær brødet i litt tykke skiver, pensle dem med olje og rist dem i stekovnen på 200 grader til de

er gylne. Det tar vanligvis fra fem til sju minutter.

Fres sopp og rødløk skåret i litt tykke ringer i en blanding av olivenolje og smør. Blandingen skal bare bli gyllen. Smak til med salt og kvernet pepper.

Finhakk den gule løken og bland den med kjøttdeigen sammen med salt og pepper. Del farsen i fire like store deler og form disse som burgere med en tykkelse på ca to centimeter. Stek dem på god varme i et par minutter på hver side. De kan med fordel være litt røde i midten.

Sil til slutt av gulrøttene og fres disse raskt i stekepanna.

Legg burgerne på brødet og pynt med tilbehøret. Server gjerne med et grønt salatblad og tyttebærsyltetøy til. Og det smaker virkelig vilt. Et glass Rhone-vin til vil toppe måltidet.

*Rolf Øvrum*