

CALLWEY



BURGER UNSER

INHALT

- 6 Am Anfang war ...
- 7 Vorwort
- 8 Bedienungsanleitung

BUNS

- 12 Das Bun
- 13 Buns herstellen
- 16 Wissen statt Glaube

REZEPTE

- 20 Kartoffel-Bun
- 22 Brìochè-Bun
- 24 Veganer Bun
- 26 Mie-Nudel-Bun
 - Makkaroni-Käse-Bun
 - Englischer Muffin
- 27 Belgisches Waffel-Bun
 - Laugen-Bun
 - Piya's Naan
- 28 Gedämpftes Bun
 - Brandteig-Bun
 - Schokoladen-Bun
 - Gebackenes Bun
- 31 Pimp your Bun
- 32 The Triple T: Topping, Textur & Taste
- 36 Die Farbe der Buns

FLEISCH

- 40 Fleischkunde
- 42 Cuts Burger-Blend
- 44 Vom Fleisch zum Patty
- 46 Patties herstellen
- 48 Wissen statt Glaube

PATTIES

- 52 Das Patty
- 54 Heat it on
- 56 Patties braten
- 58 Wissen statt Glaube

REZEPTE

Patty-Blends

- 62 East-Coast-Blend
 - Fat Champion
 - Burgermeister-Blend

Die Spezialisten

- 64 Chili-Chicken-Patty
 - Enten-Patty
 - Hirsch-Patty mit Lardo
 - Kalbfleisch-Patty mit Bries
 - Krustentier-Patty
 - Lamm-Patty oder Lamm-Köfte
 - Leber-Patty
 - Rind- & Schwein-Patty
 - Schweinefleisch-Patty
 - Tatar-Patty
- 65 Vegetarisches Patty aus Süßkartoffel
 - Veganes Patty aus schwarzen Bohnen
 - Weißfisch-Patty
 - Weißwurst-Patty
 - Pimp your Patty

SOSSEN

- 68 Die Soße
- 70 Wissen statt Glaube

REZEPTE

Ketchup & Mayo

- 72 Burger-Unser-Ketchup
 - Burger-Unser-Mayonnaise mit Eigelb
- 73 Burger-Unser-Mayonnaise rein pflanzlich
 - Fehlerbehebung bei der Mayoherstellung

Die Spezialisten

- 74 Aioli
 - Chili-Mayonnaise
 - Essig-Mayonnaise
 - Kaviar-Chili-Mayonnaise
 - Kapern-Mayonnaise
 - Kokos-Ananas-Chili-Mayonnaise
 - Kräuter-Mayonnaise

Kren-Mayonnaise
Oliven-Mayonnaise
75 Paprika-Mayonnaise
Passionsfrucht-Mayonnaise
Pfeffer-Mayonnaise
Schwarzer-Knoblauch-Mayonnaise
Senf-Mayonnaise

Tomaten-Mayonnaise
Yuzu-Mayonnaise
Zwiebel-Mayonnaise

76 Mr. T. Mayo
Supermayo
Ironmayo
77 The Mayo strikes back
Hantori Ponzu
Mayoharmonika

78 Der Kardashian
All Cheese perfect
Hulkamole

79 Smokin Gun
Der Bachelor
Der dunkle Ritter
80 Der Joker
Der Soprano
Southern Girl Ketchup

81 Bud & Terence
Salsa Gonzales
Currysoß-Millionär

BEILAGEN

- 84 Die Beilage

REZEPTE

Frittierte Kartoffeln

- 86 Pommes allumettes
 - Pommes frites
 - Schalenkartoffeln
- 87 Süßkartoffeln
 - Kartoffelecken
 - Gedrehte Kartoffeln

Gebackenes Gemüse

- 88 Wilder Brokkoli
 - Kartoffelpuffer
 - Bohnen & Knoblauch
- 89 Dauphinekartoffeln
 - Fenchel & Spargel
 - Zwiebelringe

Gegrilltes Gemüse

- 90 Paprika & Meersalz
 - Artischocke & Garnele
 - Zucchini & Pfiffi
- 91 Pak Choi & Lauch
 - Tomate & Frischkäse
 - Avocado & Speck

Rohe und gegarte Kost

- 92 Kraut & Rübe
 - Weizen & Avocado
 - Bohnen & Sesam
- 93 Karotte & Chili
 - Kartoffel & Gurke
 - Pilze & Kirschen

Die Spezialisten

- 94 Melone & Feta
 - Mienudeln & Erbsen
 - Gurke & Dill
- 95 Spitzkohl & Senf
 - Spargel & Sesam
 - Bohnen & Brisket

Eingelegtes

- 96 Rotkohl
 - Zuckerschoten
 - Artischocken

97 Paprika
Senfgurken
Bohnen

98 Gurken
Pak Choi
Blumenkohl

99 Kohl
Rote Zwiebeln
Fenchel

100 Mais
Spargel
Karotten
101 Rote Bete
Zwergorangen
Wassersenf & Gurke

- 102 10 Burger-Gebote

BURGER

REZEPTE

- 106 Der Cheeseburger
- 107 La Vie en Brie
- 110 Unser Klassik-Burger
- 112 Big-Hahuna-Burger
- 114 Der Saupreiß
- 118 Erkek Kardes – Der leibliche Bruder
- 120 Hermosa Beach-Boy
- 122 Der schöne Jacques
- 124 El Torro
- 126 Oh Berschine!
- 128 Der Germane
- 130 Just Crab
- 132 Salomon
- 134 Der fliegende Holländer
- 138 Musseltoff
- 139 The Day After
- 142 Schnecksche
- 144 Vitello Tonnato
- 148 Tokio Calling
- 149 Tomo
- 152 Little Umami Boy
- 156 Per Auster ad Astram
- 157 The Frog
- 160 From Dusk till Burn
- 162 The Jamaican Jerk
- 164 Lord Bacon
- 166 Burger mit den Scherenhänden
- 168 Winter Wonderland
- 170 El Cabroncito
- 172 The Meatless Madness
- 176 More Drama Baby!
- 177 Egg was first
- 180 Heldenfrühstück
- 182 Bangkok
- 184 Der Rawkstar
- 186 The Original Burger-Unser-Burger
- 188 Welcome to the Jungle
- 190 Der Imperator
- 194 Der federballspielende Italiener
- 195 I come from India
- 198 Schwitzender Spanier
- 202 Cheese Blues Deluxe
- 203 Kanzler-außer-Dienst
- 206 Bad-Ass-Burger
- 208 Vegetanium
- 212 Surf-&-Turf-Burger
- 213 La Krise
- 216 So was von Davos
- 218 Kölsche Jung
- 220 Mie-Burger

- 224 Double je t'aime
- 225 Multiple-Nights-Stand
- 228 Der belgische Samurai
- 230 Ouuhh la Mer
- 234 Low Carb Rider
- 235 Der Beflügelte
- 238 Mac'n Cheese Burger
- 242 Slider-Parade
- 244 Korearibik Burger
- 248 Chez Fritz
- 252 Ente gut ...
- 256 Heinsburger
- 257 The Aged Sister Tatin
- 260 Cabana Banana
- 262 Puff Daddy
- 264 Ick bin kein Berliner
- 266 Mango-Sushi
- 268 K.-u.-K.-Monarchie

ANHANG

GRUNDREZEPTE

- 270 Blanchierwasser
 - Dashi (Fischsud)
 - Entenrillette
 - Farce
- 271 Filouteig
 - Fischfond
 - Fleischfond/Brühe
- 272 Geflügelfond
 - Gemüsefond
 - Getrocknete/halb getrocknete Tomaten Jus
- 273 Käsefond/Parmesanfond
 - Kräuteröl
 - Ochsenschwanz
- 274 Paprikafond
 - Pesto
 - Pulled Pork
- 275 Speckchips
 - Spinatmatte
 - Tomaten-Concassée
 - Tomatenfond
 - Vietnamesische Tunke (Fischsoße zum Tunken)

- 276 Glossar
- 284 Die Schöpfer
- 286 Die Engel
- 287 Die Heiligen
- 288 Impressum



AM ANFANG WAR...

Hamburger oder auch nur Burger: ein Stück gewolfte Fleisch zwischen zwei Brötchenhälften, das Nationalgericht der Amerikaner, vor über 100 Jahren erfunden – ja, aber von wem eigentlich?

LOUIS UND DER SCHNELLE GAST

New Haven/Connecticut, das Restaurant Louis Lunch im Jahr 1900. Hier soll der deutschstämmige Louis Lassen den Hamburger erfunden haben, 100 g gehacktes Fleisch in Toastbrot mit Tomate und Zwiebel. Die Legende besagt, dass ein eiliger Gast etwas Schnelles zum Mitnehmen haben wollte. Lassen hackte daraufhin ein Steak, packte es zwischen zwei Toastbrotseiben – der Hamburger war geboren. Jedoch gibt es darüber hinaus noch mehr Theorien und „Erfinder“, die den Titel des Hamburger-Entdeckers für sich beanspruchen. Die Stadt Hamburg wird ebenfalls genannt, denn dort gibt es den Snack „Rundstück warm“, ein Brötchen (Rundstück) mit einer Scheibe Fleisch mit Bratensoße serviert. Das Rezept soll mit deutschen Einwanderern in die USA gekommen sein.

VOM HAMBURGER ZUM BURGER

1885 wollen die Menches Brothers den Hamburger erfunden haben, damals noch Hamburger genannt, heute verkürzt auf „Burger“. Die Brüder verkauften in Erie County auf ei-

nem Jahrmarkt in der Nähe des Städtchens Hamburg/New York, das nach der deutschen Stadt benannt wurde, Schweinebraten, und als dieser ausging, nahmen sie stattdessen Rindfleisch und packten es in Brötchen. Aufgrund der Nähe zu Hamburg/New York bekam das Ganze den Namen Hamburger.

DAS LUXUSGUT MIT SLANGNAMEN

Eine schriftliche Quelle ist ebenfalls bekannt, 1842 ist der Begriff „Hamburger Steak“ in einem Kochbuch erwähnt. Das Hacksteak war auch als Steak Hamburger Art bekannt. Fakt ist: Immer wieder taucht der Hamburger in Verbindung mit der Stadt Hamburg auf. Es war wohl so, dass bei der Besiedlung der USA importiertes Rindfleisch vornehmlich über den Hamburger Hafen transportiert wurde. Fleisch war zu dieser Zeit ein Luxusgut und bekam aufgrund der Herkunft bzw. des Umschlagpunktes den umgangssprachlichen Slangnamen „Hamburg“ – als Klassifizierung für besondere Qualität. Charlie Nagreen, auch bekannt als „Hamburger Charlie“, behauptet ebenfalls, der Erfinder des Hamburgers zu sein. Nagreen verkaufte 1885 auf dem Jahrmarkt Seymour Fair Sandwiches mit Fleischbällchen. Er wollte den Kunden das Leben erleichtern, indem er die Fleischbällchen zwischen Brotscheiben packte, damit diese die Sandwiches beim Herumlaufen gut essen konnten. Der Letzte im

Reigen derer, die die Erfindung für sich beanspruchen, ist Oscar Bilby. Er soll am 4. Juli 1891, dem Nationalfeiertag der USA, auf seiner Farm eine Party gefeiert und dabei Fleisch im Brötchen serviert haben. Nachdem der Hamburger erfunden war, wurden verschiedene Zubereitungsvarianten erdacht und natürlich auch Varianten bei den Brötchen und Patties. Das Lokal Dyer's Burgers beansprucht für sich, 1912 erstmals Burger in einer gusseisernen Pfanne gebraten zu haben.

DER HAMBURGER IM TARNMANTEL

Die Firma White Castle – gegründet 1921 in Wichita/Kansas – ist wohl die älteste Burger-Kette und berühmt für ihre kleinen viereckigen Burger, die auch Slider oder Slider genannt werden. Revolutionär war damals, dass White Castle fünf Löcher in die Patties drückte, sodass sie nicht gewendet werden mussten.

GOTT SEI DANK!

Wahrscheinlich wird sich die Erfindung des Hamburgers nie hundertprozentig klären und belegen lassen, denn keine der Parteien, die sich als Pionier sieht, wird von ihrem stolzen Standpunkt abrücken. Aber wer auch immer, Gott sei dank hat jemand den Burger erfunden, denn sonst könnten wir ihn heute nicht essen, und es würde dieses Buch nicht geben.

VORWORT

Wir wissen, was Sie jetzt denken. Noch so ein Buch über Burger? Überflüssig? Redundant? Oder schlimmer – schlicht einfallslos? Das mag so scheinen, aber wir hatten keine Wahl. Die Bücher, die wir (tatsächlich ausnahmslos alle) zu diesem Thema gekauft und verschlungen haben, waren sicher nett, aber immer fehlte uns etwas. Man kann darüber jammern oder eben etwas dagegen unternehmen. Wir waren so bescheiden zu glauben, dass wir doch einfach selbst das letzte und damit vollkommenste Buch zu diesem Thema schreiben sollten. Und so ist **Burger Unser** entstanden: in dem Wunsch, ein gültiges Standardwerk zu verfassen und somit unserem Lieblingsgericht eine Kathedrale zu bauen. Umfassend, aufregend und ein bisschen verrückt vielleicht (so wie die Autoren). Ein Buch, das sowohl Burger-Professionellen zur Inspiration dienen möge als auch Burger-Novizen eine hilfreiche Anleitung für den Eintritt ins Burger-Paradies an die Hand gibt.

Diese frommen Worte dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen: Der Schlüssel zu perfektem Burger-Genuss ist schlicht, die Grundbestandteile zu perfektionieren. Der lohnenden Mühe eines selbstgebackenen Buns in jeglicher Ausführung (über 7.900 Kombinationen sind möglich!) widmen wir uns in Kapitel 1. Dem Zentrum des Burger-Universums: dem Fleisch bzw. den Cuts nähern wir uns in Kapitel 2, hier werden Kenner insbesondere die Aspekte *Fettgehalt* und *selbst wolven* wiederfinden! In Kapitel 3 werfen wir einen Blick auf die besten Blends für Burger und stellen fest, dass es nicht immer Rind sein muss. Mehr als 30 Soßen und 50 knackige Beilagen bekommen selbstverständlich ebenfalls eigene Kapitel. Wir zerpflegen die Grundbestandteile somit auf mehr als 100 Seiten. Und das nicht ohne Grund: Wer gerne selbst seinen perfekten Burger kreieren möchte, findet hier eine ernsthafte Burger-Bibliothek.

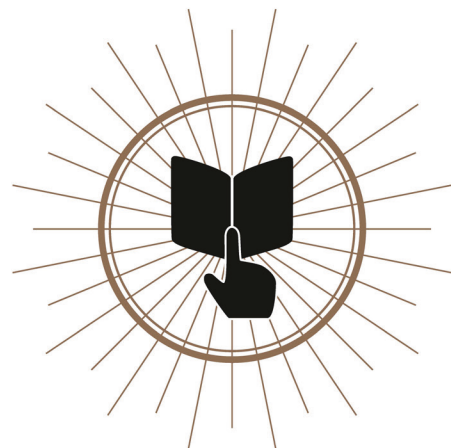
Unsere fundamentalen Glaubenssätze haben wir in den 10 Burger-Geboten festgehalten. Wer sie bricht, begeht eine schlimme Sünde und verlässt den Pfad der Burger-Tugend. Spaß beiseite, aber je tiefer man in die Burger-Perfektion eintaucht, desto philosophischer wird es. Irgendwann kommt es dann zu Glaubensfragen. Das hat uns irritiert. Wir wollten – bei aller Offenheit für Geschmacksfragen – Klarheit über Fakten. Deshalb haben wir Professor und Wissenschaftler Thomas Vilgis gebeten, die Rätsel der Burger-Physik – soweit erforscht – für uns zu entschlüsseln. Herausgekommen ist expliziter Burger-Nerdkram (achtet auf das Glühbirnensymbol) und einige überraschende Erkenntnisse, die sich dem geeigneten Leser offenbaren werden.

Natürlich darf auch ein Haufen grandioser Burger-Kompositionen (sogar vegan und auch mal süß) nicht fehlen. Im sechsten Kapitel zeigen wir insgesamt 70 Rezepte, die den Burger-Himmel auf Erden verheißen. Für die fabelhaften Fotos haben wir und insbesondere der geniale Daniel Esswein ganz schön geschwitzt. Eventuelle Abbißsspuren bitten wir höflich zu entschuldigen. Wem das alles zu anstrengend ist, für den bieten wir am Schluss eine Auswahl göttlicher Burger-Läden, die ihr Handwerk verstehen.

Alles in allem haben wir unsere Burger-Beichte abgelegt. Nicht mehr und nicht weniger. Amen.

Nicolas Lecloux & Hubertus Tzschirner





BEDIENUNGSANLEITUNG

WIE BENUTZT MAN DIE REZEPTE UND DAS BUCH?

1 Zuerst einmal einen Gesamteindruck des Werks verschaffen. Danach das passende Burger-Rezept aussuchen. Ja, die Auswahl ist nicht ganz einfach, am besten probiert ihr sie alle nach und nach aus und gebt uns via facebook (www.facebook.com/BurgerUnser) Feedback dazu.

2 Der erste Schritt ist die Wahl des richtigen Buns (= Brötchen). Wer keine Lust hat, sich

selbst ein Rezept auszusuchen, berücksichtigt einfach unsere Empfehlung in den Rezepten. Neben unseren drei Lieblings-Grundrezepten ab Seite 20 haben wir für die Fortgeschrittenen viele weitere Varianten ausgearbeitet, der eigenen Kreativität sind jedoch keine Grenzen gesetzt. Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen den drei Ts (Taste, Textur und Topping), dem Geschmack, den Farbe bringenden und einzuarbeitenden Zutaten.

3 Es empfiehlt sich, zuerst die Buns zu backen, um dann die Fleischpatties perfekt auf deren Durchmesser abzustimmen. Da das Fleisch beim Braten immer um ca. 20 Prozent

schrumpft, sollte das rohe Patty vom Durchmesser her ca. 1 bis 2 cm größer sein.

4 Zweiter Schritt ist die Frage, welche Zusammensetzung das Patty haben soll, also welchen Blend man verwenden möchte. Auch hier könnt ihr selbstverständlich unserer Empfehlung im Rezept folgen. Kenner finden im Theorie-Teil auf Seite 62 ff. drei empfohlene Beef-Blends, die genial gut sind. Möchte man mehr Abwechslung, kommen natürlich weitere Blends vom Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Geflügel, die vegetarischen, veganen und die Fischpatties ins Spiel. An dieser Stelle sei noch einmal erwähnt, dass fertiges Supermarkt-

hackfleisch geschmacklich natürlich keine Option ist. Geht zum Metzger eures Vertrauens und lasst euch Stücke mit einem ordentlichen Fettgehalt (20 bis 30 Prozent) frisch durch den Fleischwolf drehen. Ihr werdet es uns danken!

5 Tipp: Die verschiedenfarbigen Bänder (Lesezeichen) helfen, die entsprechenden Rezeptseiten immer schnell wiederzufinden und alles auf einen Griff parat zu haben.

6 So viel zu den Vorbereitungen, jetzt kann es endlich an das eigentliche Rezept gehen. Am besten einfach die Zutatenliste abfotografieren, kopieren oder herausschreiben und einkaufen oder bestellen gehen. Wenn ihr manche Dinge nicht kennt, entweder im Glossar nachschauen oder ggf. unsere Alternativen verwenden – und nicht gleich fluchen.

7 Der Weg zum Burgergenuss ist immer der gleiche: erst die Buns backen, nebenbei das Hack vorbereiten oder gar schon formen und dann das restliche Rezept abarbeiten. Wenn ihr öfter Burger machen möchtet (sollte ab jetzt in den wöchentlichen Speiseplan aufgenommen werden), solltet ihr die Grundzutaten wie Soßen (besonders Ketchup und Mayo) in größeren Mengen vorbereiten. Die Buns lassen sich, wenn sie frisch und abgekühlt sind, auch wunderbar einzeln einfrieren (bitte nicht die Buns vom Vortag dann doch noch einfrieren, sie schmecken frisch einfach am besten). Selbst gebacken sind die Buns zwar grandios, aber durch den Verzicht auf Triebmittel und Konservierungsstoffe halten sie nicht so lange wie gekaufte. Also ist schnelles Handeln gefragt, um die beste geschmackliche Qualität zu erhalten. Wer zufällig einen Schockfroster zur Hand hat, sollte diesen unbedingt dazu verwenden. Wer noch keinen hat: In sieben Minuten (wir haben das gestoppt) ist ein ganzer Kasten Bier akkurat runtertemperiert und kalt genug, um den perfekten Biergenuss zu garantieren. Jeder sollte also einen Schockfroster haben. :)

8 Ein wichtiger Punkt ist auch, euch zu überlegen, wie und vor allem mit welchem Tool ihr das Patty zubereitet. Braten vs. Grillen ist allerdings auch ein wenig vom Wetter abhängig. Nicht immer ist der Grill die beste Wahl, denn nicht alle Rezepte funktionieren geschmacklich mit zu starken Grill- und Röstaromen. Hier könnt ihr ebenfalls unseren Empfehlungen im Rezept folgen oder euch auf euren eigenen Geschmack verlassen. Wir haben das Anbraten oder Grillen in den Rezepten selbst nicht beschrieben, da hier jeder seine eigene Art der Zubereitung entsprechend dem gewünschten Garpunkt wählen muss. Ihr findet aber Tipps und Tricks ab Seite 52 ff.

9 Zu guter Letzt stellt sich noch die Frage der Beilage, wenn es diese überhaupt braucht. Die Beilage kann natürlich auch der zweite oder dritte Burger sein. Weitere geniale Beilagen findet ihr ab Seite 82 ff.

10 In jedem Fall viel Spaß beim Burgergenuss!

NÜTZLICHES UND GRUNDSÄTZLICHES ZU DEN REZEPTEN

1 Was hat es mit dem Emblem bzw. dem Stempel bei den Rezepten auf sich? Das abgebildete Tier zeigt die verwendete Pattyart. Der Sauerreifaktor beim Essen benötigt keine weitere Erklärung, das wird klar, wenn ihr in den fertigen Burger beißt. Der Level verweist auf den Schwierigkeitsgrad, bezogen auf die Zubereitung.

2 Bevor ihr den Patties auf dem Holzkohlegrill ordentlich Röststoffe verpassen könnt,

müsst ihr diesen natürlich mit entsprechendem Vorlauf anheizen und auf Betriebstemperatur bringen. Hier bietet der Gasgrill deutliche Vorteile, zumindest was die Schnelligkeit des Aufheizens betrifft. Gleiches gilt auch für das Backen der Buns. Vergesst nicht, den Backofen rechtzeitig vorzuheizen.

3 In den Rezepten werden oft Knoblauch und Zwiebeln verwendet. Wir gehen natürlich davon aus, dass ihr diese vor der eigentlichen Zubereitung immer von der Schale befreit, und haben das nicht extra in den Rezepten erwähnt. Gleiches gilt für die Verwendung von Salaten oder Kräutern. Auch hier haben wir nicht jedes Mal erklärt, dass ihr diese zuvor immer gründlich waschen und dann trocken schütteln solltet.

4 Vor der Zubereitung von Gemüse und Obst muss dieses natürlich stets gründlich gewaschen (idealerweise unter warmem, fließendem Wasser) und geputzt werden.

5 Als optimale Grilltemperatur für die Patties empfehlen wir 210 °C bis 250 °C. Damit ihr schnell eine Knusprigkeit erreicht, ohne die Burger innen tot zu garen ... Auch beim Frittieren spielt die Temperatur eine wichtige Rolle, hier empfehlen wir eine Temperatur von 165 °C.

6 Was sind die Wissen-statt-Glaube-Seiten? Die Wissen-statt-Glaube-Seiten sind schwarz hinterlegt und bieten euch die volle Hintergrundinformation. Für alle Nerds unter euch, denen glauben nicht reicht, die verstehen wollen, was wie warum passiert, hat Prof. Dr. Thomas Vilgis die Dinge wissenschaftlich unter die Lupe genommen.

7 Die Bun-Rezepte ergeben 10 bis 12 Buns, die Burger-Rezepte sind für 4 Personen!



DAS BUN

„My anaconda don't want none unless you've got buns hun!“

D

as ideale Bun ist wie der beste Freund. Das heißt, es ist immer für dich da, du kannst dich darauf verlassen, wenn es hart auf hart kommt, aber wenn du im Club mit deinen Breakdance-Moves die Rothaarige beeindrucken willst, hält es sich dezent im Hintergrund und stiehlt dir nicht die Show. Nic Lecloux, 2014

STAR TREK

Übertragen auf den perfekten Burger, heißt das konkret: Ein gutes Bun bröselt auch bei austretendem Fleischsaft nicht auseinander, ist aber gleichzeitig zurückhaltend in Geschmack und Konsistenz, um dem Beef bzw. Patty nicht die Show zu stehlen. Für alle, die noch „Star Trek“ kennen: Es ist ein brotiger Commander Riker für den Beef-Captain Picard.

DER STILLE HELD DES BURGERS

Wir beginnen mit diesem ersten Kapitel für das Bun nicht zufällig. Wir wollen eine Lanze für das Burger-Brötchen brechen. Denn ein gutes Bun ist der stille Held des Burgers. Alle feiern das gegrillte Fleisch, aber wer hält alles zusammen? Wer nimmt den Fleischsaft auf und sichert die strukturelle Integrität? Richtig: das Bun. Es hat einen anspruchsvollen Job, und es wird ihm selten gedankt.

PAPPKAMERADEN

Gemessen an diesen Anforderungen, überzeugt das, was heute im Supermarktregal liegt, leider keineswegs: Diese Pappkameraden trocknen schnell aus, bei Kontakt mit Fleischsaft zerbröseln sie, und wer sich traut, einen Blick auf die Zutatenliste zu werfen, entdeckt Fragwürdigkeiten à la Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Diacetylweinsäureester von Speisefettsäuren etc.

LOB UND ANERKENNUNG

Wir geben hier kühn ein Versprechen: Wer sich einmal die Mühe macht, sich an selbst gebackenen Burger-Buns zu versuchen (und sich

an unsere Tipps hält), wird fortan niemals mehr Supermarktware akzeptieren. Once you bake self, you can never go back. Wir möchten also ausdrücklich davor warnen ...

Denn auch wenn die Teigzubereitung und das Backen an sich ein bisschen Übung verlangen, so ist der Gewinn ungleich größer. Die Vorteile in Kürze: a) das klar überlegene Geschmackserlebnis, b) der Duft in der eigenen Backstube und c) die nicht zu unterschätzende Wohltat des Lobs und der Anerkennung von den geneigten Konsumenten (allesamt mit hochgezogenen Augenbrauen und einem schrillen „Wooooow, sin i ewwa selbbt gebaaen?!“).

ALLES ANDERE IST BULLSHIT

Gerade die besseren Burgerbratereien der Republik haben genau diese Erfahrung gemacht, und wenn sie nicht selbst backen, so lassen sie zumindest den lokalen Bäcker um die Ecke – nach eigenem geheimen Rezept – die Buns täglich frisch zubereiten. Neben frisch geworfem Fleisch aus artgerechter Haltung ist das selbst gebackene Bun aus ehrlichen Zutaten die notwendige Komponente für ein großartiges Burger-Erlebnis. Klar, wer Burger ernst meint, macht die Buns selbst. Alles andere ist Bullshit. Sorry!

BUNS HERSTELLEN

1 DAS WIRD BENÖTIGT

Alle Zutaten bereitstellen und auf Vollständigkeit prüfen.



4 ALLES VERMISCHEN

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.



2 DER GANG DER HEFE

Die Hefe mit etwas Zucker und Mehl mischen, damit diese die Hefe aktivieren und sie gut gehen lassen. Die benötigte Milch leicht erwärmen (45 °C).



5 TURN IT, TURN IT!

Die Masse ausgiebig kneten, um einen homogenen, glatten und glänzenden Teig zu bekommen.



6 REIN IN DEN TEIG!

Nach Belieben feste Geschmacks- und Texturgeber wie Nüsse oder Kerne gut in den Teig einarbeiten.



7 UND JETZT WACHSE ICH

Den Teig mindestens 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.



VEGANER BUN

Auch der vegane Bun muss sich nicht hinter seinen mit Eiern und Butter zubereiteten Kollegen verstecken, er reiht sich vielmehr auf Augenhöhe in die Top-3-Bun-Rezepte ein und steht in Geschmack und Textur den anderen Vertretern in nichts nach. Er ist eben ein wenig anders oder besser gesagt: besonders.

Wir haben auch in den anderen Teig-Rezepten die Schlüsselzutaten Butter, Ei, und Milch gegen die veganen Vertreter Olivenöl und Sojamilch ausgetauscht. Die Ergebnisse waren ebenfalls durchaus sehr gut und eben anders. Wer es noch gesünder mag, sollte die Dinkelmehlsorten 1050 und 630 verwenden.

Ergibt 12 Stück à 80–85 g



ZUTATEN

50 ml Wasser
2 EL Rohrohrzucker
310 g Mehl, Type 405
250 g Mehl, Type 550 und etwas zum Bemehlen
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Kakaobutter, weich
3 EL Olivenöl, nach Belieben auch ein anderes
8 g Meersalz
260 ml Sojamilch
2 EL Sojasahne

VOR DEM BACKEN

etwas Sojamilch
1 Prise Meersalz

Topping optional je nach Rezept und Laune

Sojamilch und Meersalz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.

Gewünschtes Topping zubereiten und bereitstellen.

Wasser in einem Topf auf 45 °C erwärmen, 1 EL Zucker und 1 EL Mehl (550) als Zündstoff zugeben und die Hefe hineinbröseln,

vermengen und 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

In einer großen Schüssel die weiche Kakaobutter und das Olivenöl mit dem restlichen Mehl, dem Meersalz und dem übrigen Zucker mischen, bis eine gleichmäßige, streuselähnliche Masse entsteht. Dann nach und nach die Hefe-Wasser-Mischung, Sojamilch und Sojasahne einarbeiten. Nun entweder alles mit der Küchenmaschine 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten oder selbst Hand anlegen. Dafür die Zutaten mit einem Kochlöffel grob mischen und danach den Teig auf einer Arbeitsfläche mit der Hand immer wieder falten und kneten, bis er glatt ist. Da das ziemlich anstrengend ist, empfiehlt sich der Einsatz einer Küchenmaschine.

Der Teig ist zunächst klebrig und fettig, dennoch nicht gleich zu viel Mehl zugeben, denn sonst werden die Buns später zu fest und wenig saftig. Je länger man knetet, desto elastischer und kontrollierbarer wird der Teig, und er klebt nicht mehr an den Fingern und der Arbeitsfläche.

Den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit Klarsichtfolie abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur 1–2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Am besten Handywecker stellen oder schon mal den Grill anwerfen und mit dem Burger-Rezept beginnen.

Nun die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Bitte wirklich nur leicht, denn je mehr Mehl hinzugefügt wird, desto trockener wird das Endergebnis. Am besten mit einer Teigkarte den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche kratzen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Für die perfekte Größe empfiehlt es sich, den Teig abzuwiegen und dann genau in 12 Teile zu teilen. Die 12 Stücke zu schönen runden Kugeln formen. Dafür das Teigstück im Hohlraum der leicht gewölbten Hand mit kreisenden Bewegungen auf der Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen, glatten Kugel drehen. Dann die Kugeln mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Klarsichtfolie oder einem Tuch vollständig abdecken und die Rohlinge nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis die Buns ihr Volumen verdoppelt haben.

Wenn die Buns schön aufgegangen sind, behutsam die Sojamilch-Meersalz-Mischung mit einem Silikonpinsel auftragen. Gut darauf achten, dass auch wirklich die gesamte Oberfläche benetzt ist. Nun nach Belieben mit den verschiedenen Toppings vollenden. Buns im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist (die Buns sollten sich beim Backen noch einmal ausdehnen). Blech aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Buns bis zur Verwendung mit einem Küchentuch abgedeckt beiseitestellen.



FLEISCH



CUTS BURGER-BLEND

G

ut, jetzt wissen wir schon mal Bescheid, auf was man bei der Auswahl des richtigen Fleisches achten sollte. Nun stehen wir vor der Frage: Welches Teil des Rinds soll es denn sein? Oder macht es Sinn, verschiedene Cuts zu mischen?

Je nach Art der Beanspruchung entwickeln sich bei den Muskeln die Struktur der Fasern, die Zusammensetzung bzw. der Fettgehalt und schlussendlich auch daraus resultierend der Geschmack. Als kleine Hilfestellung unterteilen wir die für Burger relevanten Stücke in spezifische Gruppen.

GEHEIMTIPP: DAS VORDERVIERTEL

Da wäre einmal das Vorderviertel. In diesem Bereich finden wir einige Stücke mit super Voraussetzungen für gute Burger. Das Fleisch hat einen kräftig nussigen, aber angenehmen Geschmack – Zartheit sowie Fettgehalt passen perfekt! Zu diesem Teil gehören Nacken (Chuck Roll), Schulter (Top Blade Roast), wenn man sie von der kräftigen Sehne befreit, und die Rinderbrust (Brisket). Am Brisket werden die unterschiedlichen Qualitätsunterschiede von Fütterung und Rasse besonders deutlich. So ist zum Beispiel die Brust von Fleckvieh oder Schwarzbunten leider nicht saftig genug, um perfekte Burger zu ergeben.

FANTASTISCH FLEISCHIG

Das Hinterviertel brilliert mit fantastisch fleischigen Cuts wie Hüfte (Sirloin), Tafelspitz (Top Butt Cap), Oberschale (Top Round). Das Fleisch ist aromatisch, der Fettanteil ist jedoch nicht immer hoch genug, sodass man hier mit einem fetthaltigeren Cut mischen muss, um auf einen guten Fettgehalt (**ideal sind etwa 20 bis 30 Prozent**) zu kommen. Trotz alledem sind diese Stücke gute Partner, wenn es darum geht, ein überzeugendes Patty zu kreieren. Achtet man aber nicht auf einen ausreichenden Fettgehalt, wird das Patty ab der Garstufe medium well eine kompakte, recht krümelige Angelegenheit.

DIE PREMIUM-STEAK CUTS

Auch die sogenannten Edelcuts wie Ribeye, Roastbeef oder Filet sind sehr gut für großartige Patties geeignet. Viele haben Bedenken, ein tolles Steak zu Patties zu verarbeiten. Doch ein schönes Prime-Rib-Steak kann der Startpunkt für einen wirklich göttlichen Burger sein. Die Muskulatur im Rückenbereich hat oft eine schöne Süße, ist äußerst zart, und was die Marmorierung angeht, ist es eine sichere Bank. Im Übrigen eignet sich ein Ribeye schon wegen des Fleisch-Fett-Verhältnisses von 80 zu 20 (also 20 Prozent Fettanteil) perfekt für ein grob gewolfte und medium rare gegrillte Traumpatty. Allerdings ist es nicht nötig, die hohen Preise für diese beliebten Steak-Cuts zu zahlen. Man erreicht auch mit den günstigeren Teilstücken aus dem Vorderviertel viel wirtschaftlichere und trotzdem köstliche Ergebnisse.

DIE SPECIAL CUTS

Die letzte Gruppe der spannenden Muskeln sind Special Cuts. Stücke wie Skirt, also Saumfleisch, oder Onglet, der sogenannte Nierenzapfen, aber auch Short Ribs, die kurze Rippe, sind die Basis für granatenmäßige Patties.

Hier trennt sich jedoch in puncto Rassen und Fütterung auch wieder mal die Spreu vom Weizen.

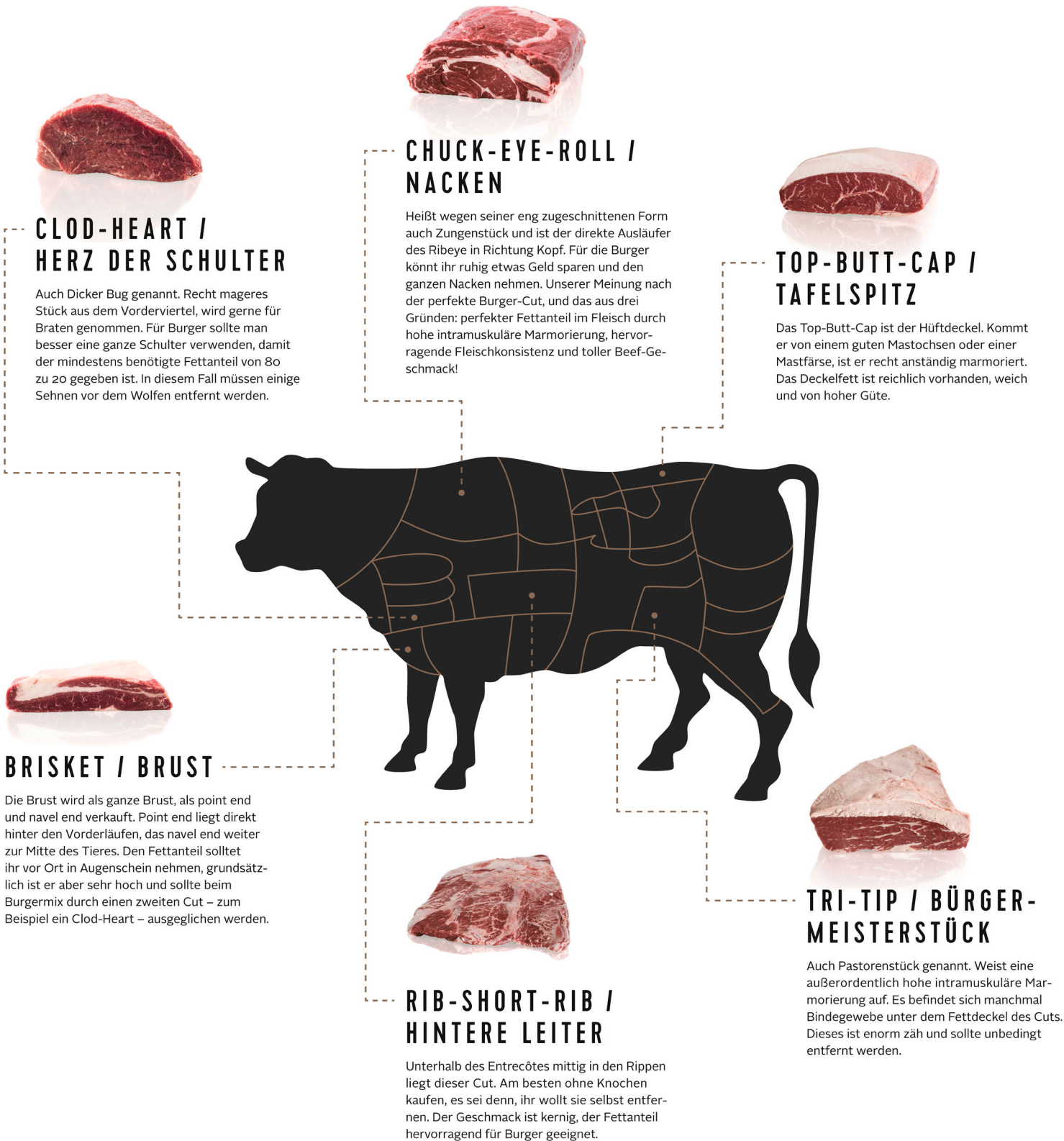
Wenn man solche Stücke verarbeitet, belohnen sie mit einem einmalig kraftvollen Geschmack und strotzen vor süchtig machendem Fett. Aber Achtung, manche dieser Muskeln sind teilweise auch schon den Innereien zuzuordnen, je nach Rasse und Alter kann es daher durchaus mal sein, dass ein unangenehmer, an Leber oder Wild erinnernder Geschmack entsteht. Hier gilt es, zu experimentieren und den persönlichen Favoriten ausfindig zu machen.

BLENDEN HILFT

Man bekommt wirklich tolle Patties, wenn man das Fleisch der kurzen Rippe, der Brust oder aber auch der Schulter „verburgert“. Das kann man gut mit Wein vergleichen, der aus einer Rebsorte hergestellt wird. Man erkennt die spezifische Charakteristik des Cuts und schmeckt die jeweiligen Nuancen. Kulinarisch interessant wird es aber, wenn man die jeweiligen Cuts zu einem Blend verarbeitet, ähnlich wie bei einem Cuvée. So kann man ganz gezielt den Fettgehalt steigern, die Fleischigkeit erhöhen oder eine noch lockerere Struktur erzeugen.

WENN FETT DAS ZIEL IST

Es ist natürlich nicht so einfach, mal eben beim Metzger um die Ecke einen Rinder Nacken, eine Rinderbrust und etwas Schulter für seinen persönlichen Burger-Blend zu bekommen, ganz davon abgesehen, ergäbe das eine beträchtliche Menge Fleisch. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, den Metzger des Vertrauens (MdV) nach verfügbaren teportionierten Stücken zu fragen und den Zielgehalt an Fett – mindestens 20 Prozent – anzugeben, den man erreichen möchte. Ein guter Metzger wird wissen, was er hinten im Kühlhaus am Haken hat.



FRITTIERTE KARTOFFELN

POMMES ALLUMETTES

Mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält und gewaschen
Erdnussöl
Meersalz

Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben und diese in 3 mm dicke Stifte schneiden. Kartoffelstifte mindestens 3 Stunden im kalten Wasser wässern. Danach Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
In einer Fritteuse das Erdnussöl auf 160 °C erhitzen. Kartoffelstifte in kleinen Mengen ca. 5 Minuten vorfrittieren. Dabei den Frittierkorb ab und an durchrütteln, damit die Kartoffeln nicht zusammenkleben und gleichmäßig garen.
Die Kartoffeln herausheben, gut abtropfen lassen und auf einem ausgebreiteten Küchenpapier bis zur Verwendung auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Kartoffelstifte im 180 °C heißen Öl in kleinen Mengen goldgelb und knusprig backen, herausheben, gut abtropfen lassen und gut gesalzen servieren.

POMMES FRITES

Mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält und gewaschen
Erdnussöl
Meersalz

Kartoffeln erst in 1 cm dicke Scheiben und diese dann in 1 cm dicke Stifte schneiden. Kartoffelstifte im kalten Wasser mindestens 3 Stunden wässern. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
In einer Fritteuse das Erdnussöl auf 160 °C erhitzen. Kartoffelstifte in kleinen Mengen ca. 5 Minuten vorfrittieren. Dabei den Frittierkorb ab und an durchrütteln, damit die Kartoffeln nicht zusammenkleben und gleichmäßig garen.
Die Kartoffeln herausheben, gut abtropfen lassen und auf einem ausgebreiteten Küchenpapier bis zur Verwendung abtropfen und auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Kartoffelstifte im 180 °C heißen Öl in kleinen Mengen goldgelb und knusprig backen, herausheben, gut abtropfen lassen und gut gesalzen servieren.

SCHALENKARTOFFELN

Fest kochende, dünnhäutige Kartoffeln, geschält und gewaschen
Erdnussöl
Meersalz

Kartoffelschalen im kalten Wasser mindestens 2 Stunden wässern, dann durch ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
In einer Fritteuse das Erdnussöl auf 160 °C erhitzen. Kartoffelschalen in kleinen Mengen ca. 5 Minuten vorfrittieren. Dabei den Frittierkorb ab und an durchrütteln, damit die Schalen nicht zusammenkleben und gleichmäßig garen.
Die Schalen herausheben, gut abtropfen lassen und auf einem ausgebreiteten Küchenpapier bis zur Verwendung abtropfen und auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren das Erdnussöl auf 180 °C erhitzen. Kartoffelschalen im Öl in kleinen Mengen goldgelb und knusprig backen, herausheben, gut abtropfen lassen.
In eine Schüssel geben, salzen und sofort servieren.

SÜSSKARTOFFELN

1 Süßkartoffel, geschält und gewaschen
2 EL Stärke (Kartoffelstärke, Maisstärke, Reismehl oder Tempurateig)
1 Eiweiß
etwas Olivenöl
1 TL Purple Curry
etwas Meersalz

Süßkartoffel in 0,5 cm dicke Scheiben und anschließend in 0,5 cm dicke Stifte schneiden und diese in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht wässern.
Die Süßkartoffel-Stifte durch ein Sieb abgießen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Stifte in zwei Touren mit je 1 EL Stärke in einem großen Plastikbeutel oder einer verschließbaren Schüssel kräftig schütteln, sodass die Pommes gleichmäßig mit Stärke bedeckt sind. Eiweiß steif schlagen und unter die mehlierten Sticks heben.
Die Süßkartoffeln mit ausreichend Abstand auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backpapier legen. Blech in den auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben.
Nach ca. 10 Minuten Pommes wenden. Weitere 10–12 Minuten backen, bis die Pommes anfangen, sich zu färben.
Sind die Pommes gar, Ofen öffnen und Pommes bis zum Anrichten darin lassen.
Vor dem Anrichten mit Purpel Curry und Meersalz würzig abschmecken.

KARTOFFELECKEN

Kleine festkochende, dünnhäutige Kartoffeln, gründlich gewaschen
Erdnussöl
Meersalz

Kartoffeln längs sechsteln oder achtern. Kartoffelecken im kalten Wasser mindestens 2 Stunden wässern, dann durch ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
In einer Fritteuse das Erdnussöl auf 160 °C erhitzen. Kartoffelecken in kleinen Mengen ca. 5 Minuten vorfrittieren. Dabei den Frittierkorb ab und an durchrütteln, damit die Ecken nicht zusammenkleben und gleichmäßig garen.
Die Kartoffelecken herausheben, gut abtropfen lassen und auf einem ausgebreiteten Küchenpapier bis zur Verwendung abtropfen und auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Kartoffelecken im 180 °C heißen Öl in kleinen Mengen goldgelb und knusprig backen, herausheben, gut abtropfen lassen und gut gesalzen servieren.

GEDREHTE KARTOFFELN

Mehligkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält und gewaschen
Erdnussöl
Meersalz

Kartoffeln mit einem Spiralschneider oder Drehschneider der Länge nach zu Spiralen schneiden. Diese im kalten Wasser mindestens 3 Stunden wässern. Kartoffeln vorsichtig durch ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
Kartoffelspiralen auf einem Holzspieß aufreihen.
In einer Fritteuse das Erdnussöl auf 160 °C erhitzen. Spiralen in kleinen Mengen ca. 5 Minuten vorfrittieren. Dabei den Frittierkorb ab und an durchrütteln, damit die Kartoffeln nicht zusammenkleben und gleichmäßig garen.
Die Kartoffeln herausheben, gut abtropfen lassen und auf einem ausgebreiteten Küchenpapier bis zur Verwendung abtropfen und auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Spiralen im 180 °C heißen Öl in kleinen Mengen goldgelb und knusprig backen, herausheben, gut abtropfen lassen und gut gesalzen servieren.



LA VIE EN BRIE



UNSER KLASSIK-BURGER

Irgendwer hat mal über Burger und Design im Allgemeinen gesagt: Perfektion erreichst du nicht, indem du immer mehr hinzufügst, sondern, wenn du nichts mehr weglassen kannst. Dieser Burger ist nicht nur ein klarer Fall für alle Puristen, denn das frisch gewolfte Patty trumpft trotz dezenter Ausstattung durch eine geniale Tomatensalsa und Mayo – selbstverständlich selbst gemacht – voll auf!

„FRESH TOM“ TOMATENSALSA

- 1–2 fleischige, reife Tomaten
- ¼ Gemüsezwiebel, sehr fein gewürfelt
- etwas Öl
- 1 Msp. rote Thaichili, sehr fein gehackt
- 4 EL Burger Unser Ketchup (S. 72)
- 1 TL Ahornsirup

Die Tomaten gründlich waschen, über Kreuz einschneiden und den Strunk entfernen. Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und gleich danach im Eiswasser abschrecken. Anschließend die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und Fruchtfleisch fein hacken. Die feinen Zwiebelwürfel kurz mit etwas Öl in einer heißen Pfanne anschwitzen, fein gehackte Chili zugeben und alles mit den restlichen Zutaten mischen. Bis zur Verwendung beiseite- oder kühl stellen.

MAYONNAISE

- 4 EL Burger Unser Mayonnaise (S. 72)
- 1 Prise Meersalz
- 1 Schuss Yuzusaft, alternativ Limettensaft

Alle Zutaten miteinander verrühren. Kräftig abschmecken und bis zur Verwendung abgedeckt und kühl lagern.

ANRICHTEN

- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- etwas gesalzene Butter

Die vorbereiteten Patties auf dem Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt braten. Pfeffern und salzen bitte keinesfalls vergessen. Zur Not Handyanzeige machen, denn dieser wichtige Schritt darf keinesfalls übersehen werden und geht am Ende manchmal unter.

Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas gesalzener Butter auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Buns wenden und bis zur Verwendung beiseitestellen. Den Bun-Boden mit Mayonnaise und den Deckel mit der Tomatensalsa bestreichen, das Patty auf der Mayonnaise platzieren, Deckel daraufgeben und sofort servieren.

TIPP

Die Menge der Soße ist hier absolut frei wählbar, simpel, aber saulecker.

VON UNS EMPFOHLEN

- PATTY-BLEND: Fat Champion (S. 62)
- PATTY-GRAMMATUR: 150 g
- PATTY-ZUBEREITUNG: Grill
- TEIGART: Kartoffel (S. 20)
- BUN-TOPPING: feine Haferflocken
- BEILAGE: Pommes frites (S. 86)
- GETRÄNK ALK.: Pils, z. B. ein kühles Astra
- GETRÄNK NON ALK.: Ginger Beer



PUFF DADDY

Salzkaramell. Salz-ka-ra-mell. Nur die deutsche Sprache schafft es, etwas so Köstliches nach einem Treppenunfall mit einem gefüllten Nachttopf klingen zu lassen. Dabei ist dieser Windbeutel (engl. cream puff) alles andere als ein Unfall. Er ist eine Hommage an die Zärtlichkeit und Leichtigkeit des Seins. Tonkabohnen begegnet man hier und da in der gehobenen Küche, trotzdem sind sie noch immer etwas Besonderes. Ihr aufregendes Aroma macht sie zu einer ebenbürtigen Konkurrentin der Vanilleschote und „pimpt“ die Cremefüllung enorm.

SALZKARAMELL

150 g Rohrzucker
50 ml Orangensaft
50 ml Sahne
etwas Meersalz

Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft und Sahne ablöschen und kräftig einkochen. Mit etwas Meersalz salzig abschmecken. In eine Schüssel umfüllen und bis zur Verwendung beiseitestellen oder in eine Squeezeflasche füllen.

TONKABOHNENCREME

2–3 Gelatineblätter
125 ml Sahne
30 g Zucker
25 ml Ahornsirup
1 Eigelb
125 ml Milch
½ Vanilleschote, nur das Mark
2 Prisen gemahlene Tonkabohne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Sahne steif schlagen. In einem kleinen Topf Zucker und Sirup aufkochen. Den Topf in ein warmes Wasserbad stellen. Das Eigelb in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren schaumig schlagen, bis die Mischung leicht stockt. In einem weiteren Topf die Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Tonkabohne erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen.

Die Zucker-Eigelb-Mischung unter die Milch heben. Die Creme in einem kalten Wasserbad schaumig schlagen, bis sie leicht zu stocken beginnt. Anschließend die Sahne unterheben und alles für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Creme dann noch einmal leicht aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

FRÜCHTE

1 Schale Physalis
1 Schale Blaubeeren
50 ml Orangensaft
etwas Butter
etwas Puderzucker

Die Blätter von den Physalis abzupfen, Physalis und Blaubeeren halbieren. Orangensaft in einem Topf kräftig reduzieren, Butter darin schmelzen und die Früchte kurz darin schwenken, mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

NÜSSE

2 EL Pekannüsse
1 EL Rohrzucker
1 Prise Meersalz
1 EL Wasser

Pekannüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne rösten. Rohrzucker, eine kleine

VON UNS EMPFOHLEN

PATTY-BLEND: **Physalis /Blaubeeren**
PATTY-GRAMMATUR: –
PATTY-ZUBEREITUNG: **Topf**
TEIGART: **Brandteig (S. 28)**
BUN-TOPPING:
Puderzucker / Süßer Schnee
BEILAGE: –
GETRÄNK ALK.:
Chocolate Box GSM, Rocland Estate
GETRÄNK NON ALK.: **Orangenmilch**

Prise Meersalz und Wasser dazugeben, Zucker auflösen, alles einkochen, und kurz bevor das Wasser verkocht ist, die Nüsse zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Erkalten lassen und bis zur Verwendung beiseitestellen.

ANRICHTEN

einige Blätter Schokoladenminze
2 EL Puderzucker

Windbeutel aufschneiden, mit Tonkabohnencreme, den Früchten, karamellisierten Nüssen und Salzkaramell füllen und, mit Schokominzblättern und Puderzucker garniert, sofort servieren.

TIPP

Den Karamell könnt ihr ewig aufheben. Wichtig dabei ist nur, ihn abgedeckt zu lagern und nicht mit dem benutzten Löffel ein zweites Mal in den Karamell gehen.





Es ist nicht das erste und sicherlich nicht das letzte Buch, das über
Burger geschrieben wurde – aber vermutlich das beste!
Neben allem Wissenswerten und genialen Bildern verrät es sämtliche Tipps und
Tricks für die eigene Herstellung göttlicher Burger. Der Theorieteil liefert
Hintergründe und Rezepte zu den Themen Fleischauswahl, Pattyblends und knackige
Beilagen sowie mehr als 50 Saucen und perfekte, selbst gebackene Buns.
Im zweiten Teil finden sich nicht nur opulente Beefburger, sondern auch vegane und süße
Kreationen, sodass keine Wünsche offen bleiben. Abgerundet wird das
Standardwerk durch eine Übersicht der besten Burger-Läden im deutschsprachigen Raum.
Ob Burger-Novize oder -Professional – das BURGER UNSER
verspricht den Eintritt ins Burger-Paradies! Nicht mehr und nicht weniger.

Amen.