



BURGER UNSER

CALLWEY

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	Brioche-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
	Olivен-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 Berschине!
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	Ouuuhh 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 ...
254	The Great Smash
256	The Crunchy Frederik
258	Boar to be Wild
260	Insta Opfer

262	Smashed Fungu Sapiens
264	Der Gute Grieche
266	Frankfurter Bub
268	Lammbo
270	Sexy Vienna Bitch
274	Heinsburger
275	The Aged Sister Tatin
278	Cabana Banana
280	Puff Daddy
282	Ick bin kein Berliner
284	Mango-Sushi
286	K.U.K.-Monarchie

ANHANG

	GRUNDREZEPTE
288	Blanchierwasser
	Dashi (Fischsud)
	Entenrillette
	Farce
289	Filouteig
	Fischfond
	Fleischfond/Brühe
290	Geflügelfond
	Gemüsefond
	Getrocknete/halb getrocknete
	Tomaten Jus
291	Käsefond/Parmesanfond
	Kräuteröl
	Ochsenschwanz
292	Paprikafond
	Pesto
	Pulled Pork
	Speckchips
293	Spinatmatte
	Tomaten-Concassée
	Tomatenfond
	Vietnamesische Tunke
	(Fischsoße zum Tunken)

- 294

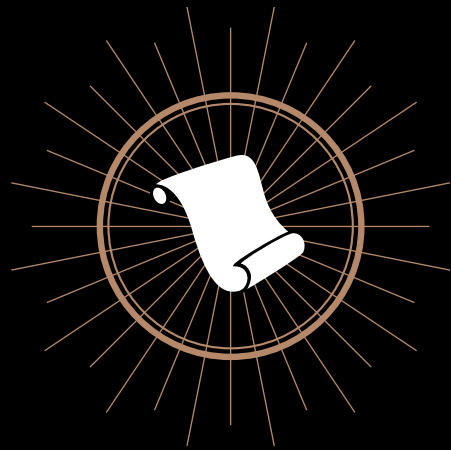
Glossar
- 300

Die Schöpfer
- 302

Die Engel
- 303

Die Heiligen
- 304

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 Toastbrotstücken – 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 Slyder 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.

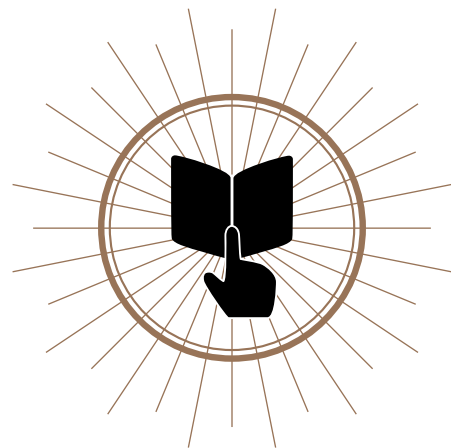
Unsere fundamentalen Glaubenssätze haben wir in den 10 Burger-Geboten festgehalten. Wer sie bricht, begeht eine schlimme Sünde und verlässt den Pfad der Burger-Tugend. Spaß beiseite, aber je tiefer man in die Burger-Perfektion eintaucht, desto philosophischer wird es. Irgendwann kommt es dann zu Glaubensfragen. 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 Abbisspuren 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 ausschreiben 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 geeigneten 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 gewolfem 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



VOM FLEISCH ZUM PATTY

STRUKTURIERTES MUNDGEFÜHL

Bei der Herstellung von Patties ist vom Geschmack und der Saftigkeit mal ganz abgesehen die Konsistenz enorm wichtig. Sind sie zu fest, erntet man allenfalls ein müdes Lächeln und den Kommentar: „Ist echt 'ne Spitzenbulette, die du da gemacht hast!“

Sind sie zu locker oder zerfallen gar, ist das Essen schwierig, und man versaut sich schlimmstenfalls sogar die Klamotten oder wird – peinlich, peinlich – nach Besteck gefragt. Nein, ein Patty muss locker, fast fluffig, aber von kerniger, fleischiger Struktur sein. Fleisch und Fett müssen wie ein frisch verliebtes Paar aneinanderkleben, um später im Mund ihren Saft abzugeben. Na ja oder so ähnlich ...

EQUIPMENT

Im Grunde tun es Omas alter Fleischwolf und zwei Schüsseln, wer es aber wirklich ernst meint, sollte den Schritt gehen und in einen kleinen, aber starken, elektronisch betriebenen Fleischwolf investieren. Oftmals sind Lochscheiben in verschiedenen Größen gleich mit dabei. Je gröber gewolft wird, desto grobkörniger ist logischerweise auch das Patty. Eine Küchenmaschine mit Knethaken ermöglicht es, das Eiweiß auf hygienische Art aus dem Fleisch zu kneten, das sogenannte Tumbeln (S. 48).

Außerdem braucht man noch ein paar größere Schüsseln und Bleche aus Metall, die in puncto Wärmeleitfähigkeit und somit Hygiene wesentlich besser sind als Kunststoffkram.

WOLFEN

Damit der Fleischwolf das Fleisch so schnell wie möglich durchdreht, empfiehlt es sich, das Fleisch **mit der Faser** in lange Streifen von

4 x 15 cm Dicke (je nach Öffnung des Wolfes) zu schneiden (S. 46 Bild 3). Die Streifen verteilt man auf einem kleinen Blech oder Teller und stellt sie dann für etwa 20 Minuten in den Gefrierschrank. Sind sie gut kalt, müssen sie eine Weile geknetet werden, damit das im Fleisch enthaltene Eiweiß austritt und das Patty ohne Milchpulver oder fremdes Eiweiß eine gute Bindung erhält. Das geht in der Küchenmaschine mit dem Knethaken ohne große Mühe oder aber mit der Hand in einer Schüssel, die in einem Eisbad steht. Die Temperatur sollte man dabei immer im Auge behalten und darauf achten, dass das Fleisch nicht zu warm wird, im Zweifel lieber noch mal zurück in den Gefrierschrank. Das Austreten des Eiweißes erkennt man daran, dass der Glanz vom frischen Fleisch ins Matte übergeht. Ist das der Fall, ist es Zeit für den Fleischwolf.

Die Wahl der Lochscheibe ist ausschlaggebend für die Körnung unseres fertigen Pattys, bei zartem Fleisch empfehlen wir eine gröbere Scheibe (4/5), bei einer festeren Fleischstruktur eher eine feine Scheibe (3). Will man ein feines Hackfleisch herstellen, sollte man auf jeden Fall die grobe Scheibe zuerst benutzen, um anschließend feiner zu werden. Es ist nicht nötig, das Fleisch mehr als zweimal zu wolfen – übrigens ein großer Spaß. Danach wird es gleich geformt.

MIT DER HAND GEFORMT

Wir sind keine großen Freunde von Burgerpressen oder einem enormen Aufwand beim Formen. Mit der Hand kann man wunderschöne und zugleich lockere Patties herstellen, sofern man vorsichtig vorgeht. Mit einer Waage oder einer Suppenkelle die Grammatur festlegen und los geht's. Klebt das Fleisch an der Hand, kann man diese mit etwas Wasser – doch bitte nur ein wenig – leicht anfeuchten

und weiter geht der Spaß. Als besonders einfache und zuverlässige Methode bietet sich ein **Dessertring** an. Das abgewogene Fleisch vorsichtig in den Ring füllen, leicht andrücken – fertig ist das perfekte Patty. Egal ob man zehn Stück macht oder 100 ...

HESTON-BLUMENTHAL-METHODE

Der englische Spitzenkoch Heston Blumenthal (Autodidakt, 3 Sterne!) beispielsweise geht im Bemühen um das beste Ergebnis noch einen Schritt weiter. Er wolft das Fleisch, nimmt es direkt am Fleischwolf auf, dass es nicht „abbricht“, sondern am Stück bleibt, und legt es mit der Faser in lange Bahnen (S. 47 Bild 15). Anschließend platziert er es sorgfältig der Länge nach auf ein mit Folie bespanntes Blech. Danach rollt er das Hack straff in die Folie, um es für die Bindung kalt zu stellen. Zum Schluss schneidet er eine schöne dicke Scheibe runter und fertig. Wir haben das ausprobiert und empfehlen, dafür mindestens zu zweit zu sein. Mit ein bisschen Übung und der Einstellung auf eine gröbere Körnung klappt es. Alle Details dazu stehen in dem sehr lesenswerten Buch *In Search of Perfection*.

DIE FORM BEWAHREN

Damit sich das Patty beim Braten nicht verformt oder oval ausbrät, mit dem Daumen eine kleine Mulde in seine Mitte drücken.

DIE GRÖSSE MACHT'S

In puncto Größe und Gewicht gibt es unzählige Möglichkeiten, vom kleinen Slider mit etwa 50 Gramm bis hin zum Viertelpfünder ist alles drin. Auch das zum Empfang gereichte Fingerfood kann mit 25 g abgedeckt werden.

GRAMMATUREN IM ÜBERBLICK



25 g



50 g



100 g



150 g



220 g

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 verschleißbaren 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.



BAD-ASS-BURGER

Jeder Burger hat seine ganz eigene Persönlichkeit. Dieser hier ist vom Typ her muskulös, tätowiert, so stark behaart wie ein Turnlehrer, er ist Träger eines dunklen Gürtels einer Kampfsportart und Fahrer eines so lauten Motorrads, dass selbst sedierte Betrunkene davon ernüchtern. Manchmal fährt auch sein feister, aber gemeiner Kumpel hinten mit drauf. Die Chipotle-Mayo ist so scharf wie ein Stiletto und vielleicht das Einzige, das der Bad-Ass-Burger respektiert. Ihre Groupies sind ein Haufen krosser Bacon. Ihre Straße ist der Grill. Kurzum: Es sind Typen, mit denen man sich nicht anlegen will. Es sei denn, man hat brutalen Hunger.

CHIPOTLE-MAYONNAISE

- 2 EL Honigsenf
- 2 EL BU-Mayonnaise (S. 72)
- 1–2 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Meersalz
- 1 Msp. Chili

Alle Zutaten verrühren, würzig abschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen.

Die vorbereiteten Patties auf dem Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bun-Böden großzügig mit Chipotle-Mayonnaise bestreichen und nacheinander mit den Patties, Tomatenscheiben, Pancetta, Zwiebelringen und Ketchup belegen. Bun-Deckel daraufgeben und Burger sofort servieren.

ANRICHTEN

- 16–20 dünne Scheiben Pancetta
- etwas Rapsöl zum Braten
- etwas Butter
- etwas Meersalz
- etwas Pfeffer
- 1 große rote Tomate, in Scheiben geschnitten
- 16 gebackene Zwiebelringe (S. 89)
- 4 EL BU-Ketchup (S. 72)

Die Pancettascheiben in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbraten. Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas Butter auf den Innenseiten goldgelb anbraten, wenden und bis zur Verwendung beiseitestellen.

TIPP

Die Patties sollten an allen Seiten sehr gut verschlossen sein, da sonst beim Braten der Käse aus dem Inneren austritt. Wenn ihr keine Hamburgerpresse (z. B. von Stufz) besitzt, könnt ihr die Patties trotzdem mit etwas Fingerspitzengefühl und Geduld füllen, indem ihr das Fleisch in zwei Drittel und ein Drittel aufteilt. In die größere Menge eine Kule einarbeiten und aus der kleineren Fleischmasse einen Deckel formen, mit dem ihr dann das gefüllte Unterteil verschließt. Berücksichtigt beim Würzen der Patties die Würze des Käses.

VON UNS EMPFOHLEN

- PATTY-BLEND: Burgermeister-Blend, Stufz (mit Käse gefüllt) (S. 62)
- PATTY-GRAMMATUR: 200 g
- PATTY-ZUBEREITUNG: Grill
- TEIGART: Kartoffel (S. 20)
- BUN-TOPPING: Sesam
- BEILAGE: Eingelegte Gurken (S. 98)
- GETRÄNK ALK.: Bourbon Sour mit Woodford Reserve oder Charter 101
- GETRÄNK NON ALK.: nicht zu empfehlen



DER GUTE GRIECHE

Diesen Burger möchte man einfach nur umarmen, mit ihm kuscheln und ihn knuddeln. Er ist ein Gericht wie ein vorgewärmter Bademantel an einem kalten Wintermorgen, ein heißes Bad nach einem regnerischen Herbstspaziergang oder eben die Verlängerung eines Milliardenkredits knapp vor der drohenden Staatspleite. Die süßliche Linsencreme schmiegt sich sanft an salzigen Feta und pikante Spitzpaprika, die von dünnen Duroc-Schnitzeln eingewickelt sind. Wie könnte man dieses Land, das uns so verwöhnt nicht lieben?

FAVA

- etwas Olivenöl zum anbraten
- 1 kleine weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 100 g gelbe eingeweichte Linsen
- 1 Schuss trockener Weißwein
- etwas Meersalz
- etwas Butter
- 1 Limette, Saft
- 80ml Olivenöl

Etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig anschwitzen, die eingeweichten Linsen zugeben und kurz mitanbraten, mit Wein und so viel Wasser ablöschen, dass die Linsen bedeckt sind. Eventuell hin und wieder etwas Wasser zugeben, damit die Linsen bedeckt bleiben. Linsen weich kochen und zusammen mit der Flüssigkeit, etwas Meersalz, Butter, Limettensaft und dem Olivenöl in einem Mixer sehr fein pürieren, noch warm anrichten.

SCHAFSKÄSE

- 2-3 Stängel Majoran
- 200 g griechischer Schafskäse
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Limettensaft
- etwas Limettenabrieb
- ½Schale Gartenkresse

Majoran gründlich waschen, die Blätter abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Käse grob zerbröseln. Aus den übrigen Zutaten ein homogenes Dressing anrühren und den Käse damit marinieren.

PAPRIKA

- 2-3 Spitzpaprika
- etwas Olivenöl
- 1 Msp. Knoblauch, fein gehackt
- 1 EL eingelegte Kapern
- 1 Schuss Ouzu
- 1 Schuss lieblicher Weißwein
- 2-3 EL Chardonnavessig
- etwas Meersalz
- etwas Paradieskörner, aus der Mühle

Spitzpaprika gründlich waschen, den Strunk und die Kerne entfernen, in grobe Stücke schneiden und im Olivenöl rundherum zart anbraten. Den Knoblauch und die Kapern zugeben, kurz mitbraten und mit Ouzo, Weißwein und Essig ablöschen. Einkochen und mit Salz und Paradieskörnern würzig abschmecken.

STEAK

- 8 kleine, dünne Schweinesteaks (Duroc-Rücken mit Fettdeckel)
- etwas Paradieskörner, aus der Mühle
- etwas Meersalz

Die Steaks kurz und knackig rosa grillen, mit Paradieskörnern und Salz würzen und gleich anrichten.

ANRICHTEN

- etwas Olivenöl
- einige Blätter Lollo-Bianco-Salat
- einige zarte Rosmarinnadeln
- 3 EL unser Ketchup (S. 72)

VON UNS EMPFOHLEN

- PATTY-BLEND: **Schweinerücken Duroc**
- PATTY-GRAMMATUR: **140 g**
- PATTY-ZUBEREITUNG: **Grill**
- TEIGART: **Kartoffel / Buttermilch**
- BUN-TOPPING: **Haferflocken**
- BEILAGE: **Dauphinekartoffeln mit Parmesan und Frischkäse (S. 89)**
- GETRÄNK ALK.: **Terlan Weissburgunder**
- GETRÄNK NON ALK.: **Fenchel-Honig-Tonic**

Die Buns aufschneiden und auf den Innenflächen mit Olivenöl bestreichen. Buns mit der Innenseite auf den Grill legen und kurz rösten. Bis zur weiteren Verwendung beiseitelegen.

Die Bun-Böden mit Salatblättern belegen und mit ausreichend Fava bestreichen. Die gegrillten Steaks aufsetzen, mit Paprika und dem marinierten Schafkäse belegen, Rosmarin daraufstreuen. Etwas Ketchup zugeben und mit den Deckeln abschließen sofort servieren.

TIPP

Wer es etwas rustikaler mag, kann statt des Rückens Nacken oder Hals verwenden. Ideal ist natürlich auch die Zubereitung im Sous-Vide. Hier empfehlen wir bei 58 °C für 45–50 Minuten. Wenn ihr Kapernblätter statt der Kapernblüten bekommen könnt, dann unbedingt diese verwenden, am Ende zur Paprika geben und kurz durchschwenken. Beim Würzen der Paprika nicht zu viel Salz verwenden, da die Kapern schon ausreichend Salz mitbringen.



ICK BIN KEIN BERLINER

Kann man einen Bun wie einen Berliner eigentlich im Fett ausbacken? Ja, das geht. Und warum tun wir das nicht? Aber wir tun es doch! Also still sein, ab in die Ecke und Rhabarber schälen!

ERDBEEREN

200 g Erdbeeren
2 EL Holunderblütensirup

Erdbeeren gründlich waschen und in beliebig große Stücke schneiden, mit dem Sirup marinieren und bis zur Verwendung beiseitestellen.

PUDDING

18 g Speisestärke
100 ml Milch
150 ml Sahne
1–2 EL Rohrzucker
1 EL Butter
1 Vanilleschote, das Mark
1 Prise Salz
30 ml Mangopüree, frisch

Speisestärke mit 50 ml Milch klumpenfrei verrühren. Die übrigen Zutaten außer dem Mangopüree aufkochen, das Milch-Stärke-Gemisch mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einarbeiten, bis die Masse andickt. Den Pudding abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen. Den kalten Pudding mit Mangopüree aufmixen und nochmals kalt stellen.

RHABARBER

1 kleines Stück Ingwer
2–3 Stangen Rhabarber
1–2 EL Rohrzucker
300 ml Rhabarbersaft
1 Msp. Vanillemark
etwas Zitrone

Ingwer schälen, beim Rhabarber die holzigen Fäden abziehen. Beides in feine Scheiben schneiden. Zucker im Topf karamellisieren lassen, Ingwer zugeben, mit Rhabarbersaft ablöschen und sirupartig einkochen. Rhabarberstücke zugeben, einmal aufkochen, behutsam rühren, Vanillemark und nach Geschmack Zitrone zugeben, abgedeckt beiseitestellen und auskühlen lassen. Zum Anrichten den Ingwer entfernen.

MINZE

2–3 Stängel Minze
ausreichend Erdnussöl zum Frittieren
8 EL Ahornsirup

Minzblätter abzupfen und im heißen Öl frittieren. Anschließend für etwa 1 Tag in Ahornsirup einlegen.

ANRICHTEN

2–3 EL Rohrzucker
1 Stück Zartbitterschokolade (mind. 70 %)

Buns im heißen Fett ausbacken (s. dazu Rezept S. 28), auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und rundherum im Zucker wälzen. Aufschneiden und nacheinander mit Pudding, Rhabarber, Minze und marinierten Erdbeeren belegen. Mit einer Reibe etwas Zartbitterschokolade über die Erdbeeren raspeln. Deckel daraufgeben und sofort servieren.

TIPP

Dieser süße Burger ist der ultimative Schweinkram. Hier darf nichts verändert oder abgewandelt werden. Es gibt dazu auch keine Tipps oder Empfehlungen.

VON UNS EMPFOHLEN
PATTY-BLEND: Erdbeeren und Rhabarber
PATTY-GRAMMATUR: –
PATTY-ZUBEREITUNG: roh und gekocht
BUN-TOPPING: Rohrzucker
TEIGART: gebackener Brioche-Bun (S. 28)
BEILAGE: noch mehr marinierte Erdbeeren
GETRÄNK ALK.: Beerenauslese 2013, Weingut Kracher
GETRÄNK NON ALK.: Orangenmilch





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.

CALLWEY