

Burger

Patties

Für einen Burger sollte mit ungefähr 200g Fleisch gerechnet werden. Klassische Patties werden aus reinem Rinderhack geformt und nur mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Bei manchen Rezepten kommt noch ein wenig Worcester-Sauce hinzu.

Schweinefleisch, Ei, Brot oder Zwiebeln haben in einem Burger Patty nichts zu suchen.



Die Bindung entsteht durch gutes Kneten und anschließendes Pressen. Wenn man eine kleine Delle in die Mitte des Patties macht, wölbt er sich später nicht.

Außerdem hilft es Patties an- oder einzufrieren und im gefrorenen Zustand auf den Grill zu legen.

Patties werden am besten beidseitig scharf angegrillt (direkt bei hoher Hitze, gerne auch mit Gussrost). Nur einmal wenden! Während dieser Phase kann es zu Flammenbildung kommen, denen am besten mit geschlossenem Deckel entgegengewirkt wird.

Sobald genug Röststoffe vorhanden sind, werden die Patties in die indirekte Zone gezogen und dort auf den gewünschten Gargrad gezogen. Bei guter Fleischqualität auch gerne medium. In dieser Phase wird auch schon der Käse auf das Patty gelegt und beginnt zu verlaufen.

Varianten

Classic Burger

Bun (rund), Ketchup, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Pattie, Cheddar, Essiggurke, Mayonnaise, Bun.

TexMex Burger

Bun (rund), BBQ Sauce, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Pattie, Cheddar, Bacon, Jalapenoscheiben (eingelegt), BBQ Sauce, Bun.

Sweet Maui Burger

Bun (rund), Teriyaki Dip, Salat, Tomate, Zwiebeln (gehackt), Pattie, Cheddar, gegrillte Ananas, Teriyaki Dip, Bun.

Big Mac (McDonald's)

Bun (rund), Big Mac Sauce, Salat, Essiggurke, Zwiebeln (gehackt), Pattie, Cheddar, Big Mac Sauce, Bun.

McRib (McDonald's)

Bun (lang), BBQ Sauce, Essiggurken, Zwiebelringe, ausgelöste Baby Back Ribs (siehe „Baby Back Ribs“), BBQ Sauce, Bun.

Pulled Pork Sandwich

Bun (rund), Pulled Pork (siehe „Pulled Pork (PP)“), Cole Slaw, South Carolina Mustard Sauce, Bun.

Buns

frei nach Okraschote (GSV)

- 500g Weizenmehl 550
- 250ml Milch
- 50g Vollei (entspricht 1 Ei Größe M)
- 40g Butter (weich)
- 20g Zucker (kein SPLENDA! Der Teig geht sonst nicht...)
- 10g Salz
- 7g Trockenhefe (entspricht 25 g Frischhefe)
- ggf. etwas Eiwasch (geschlagenes Ei mit Milch 1/1) und Sesam

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und auf kleiner Stufe 3 Minuten verkneten. Der Teig sollte dann eine mittelweiche Konsistenz haben. Dann bei schneller Geschwindigkeit weitere 5 Minuten kneten, bis das Glutennetz mäßig entwickelt ist. Den Teig abgedeckt 1h ruhen lassen.

Den Teig in 9 Buns teilen und rund formen und auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech unter Folie 1h ruhen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft mit etwas Dampf ca. 20 Minuten backen. Ggf. nach 15 Minuten vorsichtig mit Eiwasch bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Saucen

South Carolina Mustard Sauce

frei nach Jack the Ribber/Meathead

- 200ml Hühnerbrühe
- 3 EL Tomatenmark
- 12 EL mittelscharfer Senf
- 6 EL Apfelessig
- 6 EL Zucker (SPLENDA)
- 2 TL Senfkörnern (gemörsert)
- 1 TL Rosmarin (gemörsert)
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Zwiebel
- 1 TL Selleriesalz
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 TL Chiliflocken

Tomatenmark, Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen. Mit restlichen Zutaten vermengen und dann mind. 1 Stunde kalt stellen.

Big Mac Sauce (McDonald's)

frei nach Jack the Ribber

- 8 EL Mayonnaise
- 3 EL French Dressing
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker (SPLENDA)
- 1 TL Zwiebel (sehr fein gehackt)
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Ketchup
- 4 TL Relish (Zwiebel und/oder Gurke)

Alles gut verrühren und aufkochen lassen. Nochmals sorgfältig durchrühren und dann mind. 1 Stunde kalt stellen.

Teriyaki Dip

frei nach Steffen Henssler (Lanz kocht)

- 125 ml Mirin
- 250 ml Geflügelfond
- 120 ml Sojasoße
- 125 g Zucker (SPLENDA)
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Crème fraîche

Mirin in einen Topf füllen, auf dem Herd erhitzen und ganz kurz aufkochen lassen. Geflügelfond, Sojasoße und Wasser dazugeben. Die Flüssigkeit noch einmal aufkochen, den Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich völlig aufgelöst hat. Alles etwa zwei Minuten kochen lassen. Inzwischen die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zur Soße geben, ein letztes Mal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Crème fraîche dazu geben.