JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BURGER

DIE BESTEN GRILLREZEPTE MIT UND OHNE FLEISCH

GU

WEBER'S **BURGER**

Inhalt

4 VORWORT

6 GRUNDLAGEN DES GRILLENS

11 GRILL-KOMPASS BURGER

18 BURGER-REZEPTE

114 BEILAGEN

134 TOPPINGS

136 WÜRZMISCHUNGEN

138 SICHERHEITSHINWEISE

140 REZEPTREGISTER

144 IMPRESSUM

Grundlagen des Grillens

RINDFLEISCH IST NICHT GLEICH RINDFLEISCH

Manchmal verlangen die einfachsten Sachen die größte Sorgfalt im Detail. Für die Herstellung von Burgern gilt dies mit Sicherheit. Wie schafft man es, die wenigen Zutaten außergewöhnlich schmecken zu lassen? Nun, als Allererstes muss man sich auf die Hauptzutat konzentrieren.

Die Hauptzutat eines klassischen Burgers ist Rinderhackfleisch – aber nicht irgendeins. Es muss Rinderhack mit einem bestimmten Fettanteil sein, 20 Prozent, um genau zu sein. Ein Patty mit weniger Fett wird beim Braten leicht zu trocken und bröselig. Wenn das Fleisch aber mit genügend weißem Fett durchsetzt ist, verleiht es dem Burger beim Braten eine willkommene Saftigkeit und schmeckt außerdem gut. Fett hat seine eigenen fleischigen Aromen und ist außerdem ein Geschmacksträger für andere Aromen, darunter die Gewürze des Burgers und die Rauchigkeit des Grills.

Als Nächstes ist der Schnitt des Fleischs von großer Bedeutung. Jedes Stück vom Rind schmeckt ein bisschen anders, je nachdem, zu welchem Körperteil es gehörte und wie hart der Muskel arbeiten musste. Normalerweise wird der Geschmack intensiver, je härter die Arbeit war. Der beste Schnitt für Burger ist aus der Schulter, deren Muskeln einiges zu tun haben, wenn das Rind auf der Weide oder dem Futterplatz herumläuft. Sirloin ist ebenfalls eine gute Wahl, da es aus einer Gegend nah an der stark beanspruchten Hüfte stammt. Wenn man verpacktes Hackfleisch aus keinem bestimmten Schnitt kauft, erhält man meist eine Mischung von Abschnitten von relativ mild schmeckendem Fleisch. Auch daraus kann man sehr gute Burger machen, der Geschmack wird aber nie so intensiv sein wie bei Schulter oder Sirloin.

Entscheidend ist außerdem die Frage, wie das Fleisch gehackt oder durch den Wolf gedreht wird. Idealerweise macht das Ihr Metzger für Sie, dann wissen Sie auch immer genau, aus welchem Schnitt das Fleisch stammt. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass das Fleisch dabei locker bleibt. Eine Konsistenz, bei der das Hackfleisch in langen Strängen liegt, so wie es aus dem Fleischwolf kommt (siehe Abbildung unten), begünstigt füllige, weiche, saftige Burger.

Umgekehrt werden Sie Hackfleisch, das Sie abgepackt in einer Schaumstoffschale gekauft haben, nicht so leicht in weiche, saftige, wohlschmeckende Burger verwandeln können.

Burger aus Rinderhack werden in den folgenden Rezepten halb durch, also medium gegrillt. Voraussetzung dafür ist, dass das Hackfleisch tagesfrisch gekauft und bis zur Zubereitung ordnungsgemäß gekühlt und gelagert wurde.

Hackfleisch am besten frisch vom Metzger kaufen. Bei verpacktem Hackfleisch sollten Sie darauf achten, dass es locker in langen Strängen liegt.

BIO-FLEISCH

Auch die Frage, ob das Fleisch aus ökologischer Produktion stammt, verdient Beachtung. Es ist ein wichtiges Thema, das die Seiten dieses Buchs – und mehr – leicht füllen könnte. An dieser Stelle mag es aber vielleicht genügen, zu sagen, dass Bio-Rinder so gehalten werden, wie die Natur es vorsieht. Sie leben fast ausschließlich auf der Weide und ernähren sich von Gras und Bio-Getreide, die frei sind von synthetischen Pestiziden oder Kunstdünger. Verglichen mit den Methoden vieler Zuchtfabriken, in denen die Tiere eingesperrt bleiben und mit Wachstumshormonen gemästet werden, ist die Aufzucht in Bio-Betrieben gesünder – sowohl für die Rinder als auch für die Umwelt.

KLASSISCHE CHEESEBURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.
GRILLZEIT: 8–10 Min.

Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter (Fettanteil 20%), vorzugsweise frisch vom Metzger durchgedreht
2 EL fein gewürfelte weiße Zwiebel
2 EL Ketchup
1 EL Dijon-Senf
½ TL Worcestersauce
½ TL getrockneter Oregano
grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten
2 EL weiche Butter
180 g gereifter weißer oder gelber Cheddar, in vier knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten, raumtemperiert
4 Blätter Kopfsalat
60 g geschnittene Salz-Dillgurken (Glas)
Ketchup (nach Belieben)

1. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys bis zum Grillen kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern, die Schnittflächen der Brötchen mit weicher Butter bestreichen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, die Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 2 Min. auf dem Grill je 1 Scheibe Käse auf den Pattys schmelzen lassen. 1 Min. vor Ende der Garzeit die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

4. Zwischen den Brötchenhälften je 1 Salatblatt, 1 Patty und Dillgurken anrichten und die Burger sofort mit Ketchup servieren. Dazu passen gut die Buttermilch-Zwiebelringe (siehe Seite 133).

FÜR 4 PERSONEN

GERÄUCHERTE BURGER AUS DREIERLEI FLEISCH

MIT GEGRILLTER ZWIEBEL UND CHIPOTLE-KETCHUP

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.
GRILLZEIT: 8–10 Min.
ZUBEHÖR: 2 Handvoll Mesquite-Holzchips

Für den Chipotle-Ketchup

125 ml Ketchup
1 Chipotle-Chilischote in Adobo-Sauce (eingelegte TexMex-Chilischoten aus der Dose), fein gewürfelt, plus 1 TL Adobo-Sauce

Für die Pattys

250 g Rinderhackfleisch aus der Schulter (Fettanteil 20%)
250 g Hackfleisch vom Kalb
250 g mageres Schweinehackfleisch
2 Eier (Größe L), verquirlt
90 g Semmelbrösel (vorzugsweise mit italienischen Gewürzen)
4 EL frisch geriebener Parmesan
½ TL grobes Meersalz
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 rote Zwiebel, quer in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
2 TL Olivenöl
8 Scheiben Sauerteigbrot, je mind. 1 cm dick

1. Die Mesquite-Holzchips mind. 30 Min. wässern. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten.

2. Ketchup-Zutaten verrühren. Beiseitestellen.

3. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, etwa 2 cm dicke Pattys in der Größe der Brotscheiben formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen. Holzchips abtropfen lassen, auf die Glut des Holzkohlegrills oder nach Herstellerangaben in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch aufsteigt, Zwiebel und Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Zwiebelscheiben weich und stellenweise gebräunt und die Pattys halb durch (medium) sind. Die Zwiebelscheiben brauchen 6–8 Min., die Pattys 8–10 Min. Zwiebel dabei ein- bis zweimal wenden, Pattys einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brote über direkter Hitze rösten und einmal wenden. Zwischen zwei Brotscheiben jeweils 1 Patty, Zwiebelringe und Ketchup anrichten und die Burger warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

HALLOUMI-BURGER

MIT SCHARFEM TOMATEN-OLIVEN-SALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.
MARINIERZEIT: 30 Min.
GRILLZEIT: 8 Min.

Für die Marinade

80 ml Olivenöl
3 EL Rotweinessig
3 EL fein gehackte Oreganoblättchen
1 EL fein gewürfelter Knoblauch
½ TL zerstoßene rote Chiliflocken

4 Scheiben Halloumi (Grillkäse aus Zypern), je etwa 120 g und gut 1 cm dick

Für den Salat

3 Eiertomaten, Kerne entfernt, in ½ cm große Würfel geschnitten
50 g entsteinte würzige grüne Oliven, grob gehackt
50 g entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
1 kleine rote Zwiebel, in ½ cm große Würfel geschnitten
1 EL fein gehackte Minzeblätter

1 Ciabatta-Brot, in 8–10 cm lange Stücke geschnitten, aufgeschnitten
Olivenöl

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. 2 EL davon als Dressing für den Salat in einer kleinen Schüssel beiseitestellen.

2. Halloumi-Scheiben nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der Marinade übergießen und die Scheiben auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Bei Raumtemperatur 30 Min. marinieren, dabei die Käsescheiben immer mal wieder wenden und mit der Marinade bestreichen.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

Es gibt wenige Käsesorten, die direkt gegrillt werden können. Die meisten sind zu weich und schmelzen, wenn sie erhitzt werden. Fester, salziger Halloumi aus Ziegen-, Schaf- und manchmal auch Kuhmilch behält beim Grillen seine Form und entwickelt auf dem heißen Rost eine schöne goldbraune Kruste.

4. Salat-Zutaten in der mittelgroßen Schüssel mischen und mit der beiseitegestellten Marinade anmachen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Schnittflächen der Ciabatta-Scheiben mit Öl bestreichen. Halloumi-Scheiben aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen, bis sie gut gebräunt und ganz heiß sind, dabei gelegentlich wenden. In der letzten Minute der Grillzeit die Brote mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

6. Zwischen den Brotscheiben jeweils Halloumi mit etwas Salat anrichten und warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

BURGER

• **Das neue Standardwerk rund ums Thema Burger grillen.** Gibt es den perfekten Burger? 66 Rezepte warten sehnsüchtig darauf, Ihr Lieblingsburger zu werden. Die genialen Kombinationen im Brötchen sind in ihrer Vielfalt unschlagbar. Klassisch mit Beef, variantenreich mit Lamm, Schwein, Fisch oder gar vegetarisch ist jeder Burger ein Highlight des Grillabends.

• **Rezepte für passende Beilagen, Gewürzmischungen und Toppings.** Verfeinern Sie Ihre Pattys mit selbst gemixten aromatischen Gewürzmischungen und sorgen Sie immer wieder für Abwechslung mit verschiedensten Toppings. Und mit beliebten Beilagen runden Sie den Burgergenuss stilsicher ab.

• **Experten Know-how.** Mit Weber's Spezial-Tipps zur Vorbereitung der Zutaten und zum perfekten Grillen auf dem Holzkohle- und Gasgrill kann nichts mehr schief gehen. Die übersichtliche Tabelle für Grillzeiten der verschiedenen Pattys sorgt mit schneller Info für ein immer saftiges Ergebnis.

weber

G|U

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3335-9
9 783833 833359
€ 14,99 [D]
€ 15,50 [A]
www.gu.de