



Rubrik: Vom Grill

## Cheeseburger selber bauen



Das wohl am meisten bekannte Grillgericht ist zweifelsfrei der Burger. Dabei gibt es gleich Mehrere, die sich als Erfinder der beliebten "Bulette im Brötchen" wännen. Tatsächlich gibt es Rückschlüsse auf das Hamburger "Rundstück warm", bei dem eine Frikadelle auf ein Weizenbrötchen gelegt und mit Bratensoße übergossen wird. Der Überlieferung nach nahmen Auswanderer dieses Rezept mit nach Amerika und sorgten so für die Gründung der ersten Burger-Restaurants in den 1880er Jahren. Es könnte aber auch ganz anders gewesen sein.

Auf jeden Fall gründeten die Brüder Maurice und Richard McDonald 1948 ihr erstes Restaurant in Kalifornien und wenig später gab es den ersten Burger King. Das Fast Food Konzept eroberte die Welt und 1971 gab es das erste McDonald's Restaurant in Deutschland. Aber an dieser Stelle möchte ich für den Burger eine Lanze brechen, denn er ist besser und gesünder als sein Ruf. Also werfen wir einen Blick auf die Zutaten.

Was macht einen guten Burger aus? Im Grunde sind per Definition nur das Patty, also die Bulette, Frikadelle und das Bun, also das Brötchen notwendig. Als Standard haben sich noch Tomaten, saure Gurken, Salat, Zwiebeln und natürlich die BBQ-Soßen etabliert. Frisches Rindergehacktes mit einem Fettanteil von ca. 20% und frische Zutaten sprechen ganz klar für den Burger!

Wer sich nicht die Mühe machen möchte, Patty und Bun selber herzustellen, für den bieten heute nicht nur gut sortierte Lebensmittelhändler, sondern sogar einige Discounter alles für einen guten Burger an. Mittlerweile werden Burger mit allen möglichen alternativen Zutaten angeboten. Ich habe ja auch ein Rezept für einen Lachs-Burger hier im Blog. Aber jetzt und hier geht es darum: Ein Burger ist ein Burger und das Patty ist aus Rindfleisch!

Außerdem ist es nicht nur ein schmackhaftes, sondern auch ein geselliges BBQ, bei dem sich jeder seinen Burger nach Herzenslust selber bauen kann.

Also los!

Zuerst müssen natürlich die Pattys geformt werden. Eine gängige Größe ist der Quarter Pounder, also der Viertelpfänder. Wir nehmen dazu reines Rinderhack und wiegen es in Portionen zu je 125 Gramm. So ergibt ein Kilogramm Rinderhack genau 8 Burger Pattys.

Ich würze ausschließlich mit Salz. Der Eigengeschmack des Rinderhacks braucht keine weitere Würze. Dabei das Hack nicht zu sehr kneten, es bekommt sonst die Konsistenz einer Bulette. Das Rindfleisch hat genug Bindung, also kein Ei oder sonst etwas beimischen. Die Pattys sollten gleich groß sein und eine gleichbleibende Dicke aufweisen. Werden die Pattys zum Rand hin dünner, drohen sie dort trocken zu werden. Das beste Ergebnis erzielt ihr mit einer handelsüblichen Burgerpresse.

Es geht natürlich auch einfach das Hack auf ca. 1,5cm Dicke platt zu drücken und mit einer Schüssel oder einer ähnlichen Form mit ca. 10cm Durchmesser wie Plätzchen auszusteichen. Maßgebend für die typische Konsistenz ist der Druck, der auf das Fleisch ausgeübt wird.

Die Pattys werden jetzt bis zum BBQ einzeln in Frischhaltefolie verpackt. Niemals Patty auf Patty legen! Also immer eine Lage Folie oder Backpapier dazwischen. Das Ganze kommt dann für 2-3 Stunden in den Froster. So fallen die Pattys beim Grillen nicht so schnell auseinander und behalten ihre Form, also gehen nicht auf wie Buletten. Manche schwören darauf, mit dem Daumen eine Delle in die Mitte des Pattys zu drücken. Ich habe mit der Methode des Anfrierens stets gute Erfahrungen gemacht. Jetzt kommen die Pattys, am besten unter Zuhilfenahme eines Pfannenwenders, auf den Rost. Sollte der Rost etwas zu heiß sein und die Pattys kleben an, dann gebt ihnen einfach ein wenig Zeit und sie lassen sich dann leicht mit dem Pfannenwender lösen. Zum Wenden ist es an der Zeit, wenn die Pattys auf der Grillseite eine leichte Kruste gebildet haben und sich leicht vom Rost lösen lassen. Als ungefähre Zeit nimmt man 4-5 Minuten pro Seite an, wobei das sehr stark von der Hitze des Grills und der angestrebten Garstufe abhängig ist. Wer Cheeseburger mag, für den ist es jetzt an der Zeit, das Burger-Patty mit Käse zu veredeln. Ich empfehle, einen gereiften Cheddar zu verwenden. Wer einen Grill mit Deckel hat, der legt die Pattys auf die indirekte Seite und schließt den Deckel, bis der Käse schmilzt. Aber auch auf einem offenen Grill kann man ganz einfach überbacken, in dem man eine Schüssel über das Patty stülpt. Die aufsteigende Hitze kann so nicht entweichen und bringt den Käse zum Schmelzen.





Natürlich darf ein kross gegrillter Bacon auf einem ordentlichen Burger nicht fehlen. Aber es bedarf ein wenig Fingerspitzengefühl, den Bacon knusprig zu grillen ohne ihn zu verbrennen. Da handelsüblicher Bacon sehr dünn geschnitten ist, empfiehlt es sich, ihn vorher aus der Packung zu nehmen und auf einem Brett oder Backpapier auszulegen. So könnt ihr, ohne groß zu fummeln, den Bacon zügig nacheinander auf den Grill legen.



Das Oben und Unten eines Burgers ist das Bun. Hier gibt es im Lebensmittelhandel viele verschiedene Sorten. Ich habe mich für Vollkorn-Buns entschieden. Natürlich könnt ihr auch eure Buns selbst backen. Anleitungen dazu gibt es viele im Internet. Die handelsüblichen Buns sind meist vorgeschnitten und lassen sich leicht teilen. Normalerweise wird für Burger ein Brioche-Brötchen verwendet. Die Brioche stammen ursprünglich aus Frankreich und werden aus einem schweren Hefefeinteig hergestellt. Ich röste die obere und untere Hälfte von beiden Seiten leicht an.



Wenn ihr keine Schnippelhilfe habt, solltet ihr, bevor ihr den Grill anheizt, schon die weiteren Zutaten vorbereiten. Als Klassiker gehören Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und natürlich Salat auf einen guten Burger oder Cheeseburger.



Wer keine rohen Zwiebeln mag, kann natürlich auch Röstzwiebeln zubereiten oder die geschnittenen Zwiebeln mit Olivenöl und Kräutern aromatisieren.

Wer es scharf mag, sollte einfach mal Zwiebeln in Olivenöl und Chipotle einlegen. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist alles was schmeckt.

Hier noch mein Vorschlag für den Aufbau des Burgers:

Auf die untere Hälfte des Buns reichlich würzige Remoulade auftragen, alternativ dazu eine Burgersoße deiner Wahl.

Als nächstes folgt der Salat, am besten Eisbergsalat, alternativ Lollo Rosso oder Lollo Bianco.

Darauf kommt das, mit Käse überbackene, Patty und direkt darauf der knusprige Bacon.

Als weitere Komponenten folgen dann direkt Zwiebel, Tomate und Gewürzgurke.



Auf die Innenseite der oberen Hälfte des Buns wird dann noch reichlich eine BBQ-Sauce eurer Wahl aufgetragen und als krönendes Haupt auf den Burger aufgesetzt.

Ihr werdet nie wieder einen gekauften Burger so geschmackvoll erleben wie euren selber gebauten!

Lasst es euch schmecken!!

Weitere Anleitungen und Rezepte findet ihr in meinem Blog unter <https://www.rs-projects.de> . Falls euch das ein oder andere Rezept gefällt würde es mich freuen, wenn ihr eine Nachricht in mein Gästebuch schreibt.