

ALEXANDER DÖLLE | SARAH SCHOCKE

BURGER

Lieblings-Fastfood
selbst gemacht

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



5 Die Teigkugeln in eine Schale mit Sesamsamen drücken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech weitere 2 Std. unter Folie gehen lassen.

6 Brötchen in den auf 220° vorgeheizten Backofen (Mitte) geben. 100 ml Wasser auf den Backofenboden gießen, Tür schließen und die Brötchen 13 Min. backen.



PERFEKTION IM

DETAIL

Damit der Traum vom fluffigen Burger mit saftigem Patty und knackigem Salat wahr wird, braucht es nur wenige Tricks - aber die müssen sitzen.

DIE VORBEREITUNG

Wichtig für die Pattymasse ist die Würze: mindestens Salz und Pfeffer, nach Belieben zusätzlich auch Marinaden, Würzmischungen, Soßen oder gehackte Zwiebeln. Dann geht es ans Kneten, bevor

aus der Masse Pattys geformt werden können. Diese wandern für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank, damit sie fester werden und sich besser braten lassen.

Wenn die Pattys aus dem Kühlschrank kommen, wird mit der Rückseite eines Löffels eine Mulde in die Mitte der Pattys gedrückt. So lässt sich verhindern, dass die Pattys sich beim Braten aufblähen. Im Gegenteil: Sie bleiben schön flach und lassen sich dadurch prima belegen.

Die Garzeiten der Pattys auf dem Grill und in der Pfanne

sind so berechnet, dass das Fleisch innen rosa (medium) ist. Wenn Sie es lieber durch (well done) haben möchten, sollten Sie das Fleisch pro Seite etwa 1 Minute zusätzlich braten.

DAS BRÖTCHEN

Benutzen Sie niemals die abgepackten, labberigen »Burgerbrötchen« aus dem Supermarkt. Greifen Sie lieber zu einem nicht zu festen Brötchen vom Bäcker oder backen Sie selbst ≥. Ein gutes Brötchen ist außen knusprig und innen saftig-fluffig.