

JAMIE PURVANCE



WEBER'S BURGER

DIE BESTEN GRILLREZEPTE
MIT UND OHNE FLEISCH

G|U



2. Zum Binden Semmelbrösel und rohe Eier unter die Masse mischen.



3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse behutsam Pattys formen und diese mindestens eine Stunde kalt stellen, damit sie fester werden.

DER KÄSE

Käse oder kein Käse? Das muss jeder selbst entscheiden, eine falsche Antwort gibt es hier nicht.

Wenn man aber Cheeseburger mag, sollte man sich an leicht schmelzenden Käse halten - diejenigen Sorten, die erst weich werden und dann an der Seite des Burgers heruntertropfen. Sehr beliebt sind Schweizer Emmentaler oder Greyerzer in dünnen Scheiben. Auch italienische Sorten, die leicht schmelzen, wie Provolone, Fontina und Mozzarella, sind eine sehr gute Wahl. Wer es bröckeliger mag, greift zu Feta oder Blauschimmelkäse, sollte diesen Käse aber etwas früher als die Käsescheiben auf den Burger legen, damit er Zeit hat, zu schmelzen.

DIE BRÖTCHEN

Es sind in der Regel Brötchenhälften oder Brotscheiben, die den Burger zusammenhalten. Am leichtesten lassen sich Burger essen, die in weichen Brötchen

stecken. Wenn man in ein hartes, knuspriges Brötchen beißt, drückt es das Patty auf der Seite heraus.

Weich ist also besser. Wenn das Brötchen aber zu weich und lappig ist, zerfällt es, wenn es Feuchtigkeit und Käse aufnehmen soll.

Besorgen Sie sich also weiche Brötchen, die aber eine gewisse Festigkeit aufweisen, am besten bei Ihrem Bäcker. Ich mag am liebsten Kaisersemmeln und Brioche-Brötchen. Um den Brötchen etwas mehr Textur zu verleihen, legen Sie die Hälften mit der Schnittfläche nach unten für 30-60 Sekunden auf den Grill. Um das Ganze noch zu verfeinern, können Sie die Schnittflächen vorher auch noch mit gutem Olivenöl oder weicher Butter bestreichen. Das gibt ihnen eine gleichmäßig goldbraune Farbe und eine Extraportion Geschmack.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

Ein wirklich guter Burger lebt von Kontrasten. Ober- und Unterseite der Pattys sollten schön braun und ziemlich knusprig sein, während innen das Fleisch weich, zart und richtig saftig sein muss.

Um ein solches Ergebnis zu erzielen, müssen die Dicke eines Pattys und die Grilltemperatur im richtigen Verhältnis stehen.

Pattys aus Rinderhack sollten 2-2½ cm dick sein und bei einer Temperatur zwischen 200 und 260 °C gegrillt werden. In 8 bis 10 Minuten hat dann die Oberfläche gerade genug Zeit, braun und köstlich zu werden, während das Innere den richtigen Gargrad erreicht - sofern der Grilldeckel geschlossenen bleibt.