

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BURGER

KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind. Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

UMSCHLAGKLAPPEN



Erfolgstipps



Die besten Kombis



Grill vorbereiten:
Step by Step

Zubehör:
Welcher Grill für wen?



Zubehör:
Wichtige Grillhelfer

Burger-Brötchen:
Step by Step

INHALT



6

FLEISCH & GEFLÜGEL



48

FISCH



60

VEGGIES

4 VORWORT 78 REGISTER 79 IMPRESSUM

VERMONT-BURGER

*Was macht einen Burger zum Vermont-Burger? Köstlicher Ahornsirup natürlich!
Der Bundesstaat Vermont ist Hauptproduzent von Ahornsirup in den USA.
Hier werden die Pattys mit einer Glasur dieser goldgelben Köstlichkeit veredelt.*

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. / GRILLZEIT: 9–11 MIN.
ZUBEHÖR: DIGITALES THERMOMETER

FÜR DIE PATTYS

- 700 g Rinderhackfleisch (20 % Fettgehalt)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 TL Worcestersauce
- 1 TL Senfpulver
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GLASUR

- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 EL Aceto balsamico
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

- 4 Scheiben Cheddar (je 30 g)
- 4 Laugenbrötchen, aufgeschnitten
- 4 g Rucola, gewaschen und trocken geschleudert
- ½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 8 dicke Scheiben Frühstücksspeck, knusprig gebraten

1. Die Zutaten für die Pattys gleichmäßig vermengen. Aus der Hackfleischmasse vier gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der Pattys eine flache, 2 cm breite Vertiefung drücken, damit sich die Pattys während des Grillens nicht hochwölben. Bis zum Grillen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten.
3. Für die Glasur den Ahornsirup mit den übrigen Glasurzutaten glatt rühren.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 9–11 Min. grillen, bis sie halb durch bzw. medium sind bei einer Kerntemperatur von 71 °C. Dabei die Pattys einmal wenden. Nach dem Wenden die Pattys auf der Oberseite häufig mit Glasur bestreichen. Während der letzten 30–60 Sek. Grillzeit die Pattys mit je 1 Scheibe Cheddar belegen und die Laugenbrötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten. Die Zutaten vom Grill nehmen.
5. Zwischen die Brötchenhälften jeweils ein Viertel des Rucolas geben, darauf 1 Patty mit geschmolzenem Käse, Zwiebelscheiben und 2 Scheiben Speck legen und die Burger warm servieren.



OFFENE ANANAS-LACHS-BURGER

Das japanische Panko-Mehl, Semmelbrösel aus grob geriebenem, krustenlosem Weißbrot, verleiht den Lachs-Pattys aufgrund seiner flockigen Textur eine besonders lockere Konsistenz.

FÜR 6 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.
KÜHLZEIT: 1 STD. / GRILLZEIT: 16–18 MIN.

FÜR DIE PATTYS

900 g Lachsfilets ohne Haut, Gräten entfernt, in Stücke geschnitten
• 30 g Panko (jap. Paniermehl) • 1 Frühlingszwiebel, die weißen und hellgrünen Teile fein gehackt
• fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette • 2 EL Soja-sauce • ½ TL scharfe Chilisaucе • ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 2 EL Olivenöl

FÜR DIE SALSA

je 100 g Ananasfruchtfleisch und Tomaten, fein gewürfelt • 2 TL geriebener Ingwer • ½ Jalapeño-Chilischote, ohne Kerne fein gehackt • ½ TL grobes Meersalz • 1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • 1 große süße Zwiebel, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten • 1–2 EL Olivenöl

ZUM ANRICHTEN

6 Scheiben Sauerteigbrot (jeweils 1 cm dick) • 6 EL Mayonnaise • 6 Salatblätter, gewaschen und trocken getupft

1. Für die Pattys die Lachsstücke in der Küchenmaschine in mehreren Intervallen grob zerkleinern; die Masse darf nicht zu fein werden. In eine Schüssel geben und mit den übrigen Patty-Zutaten außer dem Öl gleichmäßig vermengen. Aus der Lachsmasse behutsam sechs gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Salsa-Zutaten ohne die Zwiebelscheiben und das Öl vermischen. Die Zwiebelscheiben auf beiden Seiten dünn mit dem Öl bepinseln und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. grillen, bis sie hübsch gemustert und weich sind. Dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen, dann fein würfeln und unter die Salsa mischen.
4. Den Grillrost erneut mit der Bürste säubern. Die gekühlten Lachs-Pattys auf beiden Seiten mit 2 EL Öl bepinseln und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind. Dabei die Pattys einmal behutsam wenden. Während der letzten 30–60 Sek. Grillzeit die Brotscheiben über direkter Hitze auf beiden Seiten rösten. Die Zutaten vom Grill nehmen.
5. Die Brote mit je 1 EL Mayonnaise bestreichen, darauf jeweils 1 Salatblatt und 1 Lachs-Patty geben. Auf den Pattys etwas Salsa anrichten und die Lachsbrote sofort servieren.



KICHERERBSEN-PATTYS

Auch wenn die Zubereitung ein wenig Zeit erfordert, die lecker gewürzten Kichererbsen-Pattys lohnen den Aufwand und versprechen zusammen mit der Joghurtsauce und den zitronigen Zwiebel-Pickles großen Veggies-Genuss.

FÜR 6 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN. / KÜHLZEIT: 3–4 STD.
GRILLZEIT: 6–8 MIN. / ZUBEHÖR: GUSSEISERNE PFANNE ODER GRILLPLATTE

FÜR DIE PATTYS

- 2 Dosen (je 400 g) Kichererbsen, abgebraust und gründlich abgetropft
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ei (Größe L), leicht verquirlt
- 4 EL Tahin (Sesammus)
- 60 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 120 g griechischer Naturjoghurt (10%)
- 30 g Panko (jap. Paniermehl)
- 4 EL fein gehackte Korianderblätter
- 2 EL fein gehackte Jalapeño-Chilischoten (ohne Kerne)
- 2 EL Olivenöl

FÜR DIE PICKLES

- 1 rote Zwiebel, quer halbiert und in feine Scheiben geschnitten
- 60 ml frisch gepresster Zitronensaft
- ½ TL Zucker
- ¼ TL grobes Meersalz
- 1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter
- 1 EL fein gehackte Minzblätter

FÜR DIE SAUCE

- 180 g griechischer Naturjoghurt (10%)
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 2 TL Harissa (scharfe nordafrikanische Würzpaste) oder scharfe Chilisauce
- ½ TL Zucker
- ½ TL grobes Meersalz

ZUM ANRICHTEN

- 3 Tomaten, fein gewürfelt
- Harissa (scharfe nordafrikanische Würzpaste) oder scharfe Chilisauce (nach Geschmack)

KICHERERBSEN,
BOHNEN ODER LINSEN
IMMER SEHR GUT
ABTROPFEN LASSEN,
BEVOR SIE ZERKLEI-
NERT ZU PATTYS
VERARBEITET
WERDEN.





Bild 1: Die Kichererbsenmasse zum Formen.



Bild 2: Für die Pattys Backpapier zuschneiden.

- 1.** In die Küchenmaschine das Flügelmesser einsetzen. Die Hälfte der Kichererbsen mit Knoblauch, verquirltem Ei, Tahin, 60 ml Zitronensaft, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz in der Küchenmaschine vermengen. Dann die übrigen Kichererbsen mit Joghurt, Panko, Koriander und Chili in 10–15 Intervallen von je 1 Sek. untermischen. Aus der stückigen Kichererbsenmasse (Bild 1) sechs gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Für die Patty jeweils ein Stück Backpapier zuschneiden (Bild 2), die Pattys zuerst auf ein Stück Papier, dann auf ein Backblech legen und zugedeckt 3–4 Std. kalt stellen. Inzwischen die Zwiebel-Pickles zubereiten.
- 2.** Die Zwiebelscheiben in eine hitzefeste Schüssel geben, mit kochendem Wasser bedecken und 5 Min. stehen lassen. In einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abbrausen, dann abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer mittelgroßen Schüssel 60 ml Zitronensaft mit Zucker und Salz verrühren, bis Zucker und Salz aufgelöst sind. Die Zwiebelscheiben mit dem Zitronensaft mischen. Bei Raumtemperatur 1 Std. durchziehen lassen. Dabei ein- bis zweimal durchrühren.



Bild 3: Von den Pattys das Backpapier abziehen.



Bild 4: Die gebräunte Unterseite nach dem Wenden.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Gusseisenpfanne 10 Min. vorheizen.

4. Die Zutaten für die Sauce glatt rühren. Beiseitestellen.

5. Pattys auf den Backpapierstücken zum Grill bringen. Die Oberseiten der Pattys mit 1 EL Öl bepinseln und die Pattys mit der eingölten Seite nach unten nebeneinander in die heiße Pfanne legen. Backpapier abziehen (Bild 3). Pattys über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. braten. Dann die Oberseiten mit dem übrigen 1 EL Öl bepinseln, die Pattys wenden (Bild 4) und bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. weiterbraten, bis sie gebräunt und gut durchgewärmt sind. Vom Grill auf einzelne Teller heben.

6. Fein gehackte Petersilie und Minze unter die Zwiebel-Pickles mischen. Auf die Pattys jeweils etwas Joghurtsauce löffeln, darauf Zwiebel-Pickles, Tomatenwürfel und nach Geschmack Harissa geben und die Pattys warm servieren.



BURGER FRISCH VOM GRILL!

- Brandneue Rezepte:
mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- Schritt für Schritt:
wichtiges Grill-Know-how Bild für Bild erklärt
- Burger-Buns selbst gemacht:
für die besten Burger aller Zeiten



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6537-4



9 783833 865374

www.gu.de

