

Magic Cooking

HIMMLISCHE BURGER



G|U

Die Welt zwischen zwei Brötchenhälften / 4

DIE REZEPTKAPITEL:

GANZ PUR

6

Abrakadabra! Mit wenig Zutaten und geringem Aufwand entstehen wie durch Zauberhand himmlische Burger, die auch im Alltag Freude und Genuss auf den Teller bringen.

GANZ KLASSISCH

22

Das sind Burger, wie wir sie kennen und lieben! Es braucht nur noch eine Prise Magie, um altbewährte Klassiker in ganz neuem Licht erscheinen zu lassen.

GANZ KREATIV

38

Versetze dich mit einem Schwung deines Zauberstabs in andere Geschmacks-
welten! Mit spannenden neuen Kreationen zauberst du dich geschmacklich aus
der heimischen Küche in die Aromenvielfalt der orientalischen, asiatischen oder
mexikanischen Küche. Das geht auch ganz ohne Fleischaufgabe!

Register / 60

Autor und Fotograf / 62

Impressum / 64



Das grenzt ja schon an Hexerei!
Wie die Rezepte auf geradezu
zauberhafte Weise gelingen,
verraten dir magische Tipps
und Tricks sowie viele fantas-
tische Ideen: Wer sagt, dass
ein Burger ein Fleischpatty
braucht? Der Pilz-Burger mit
Currycreme (s. S. 26) oder der
Risottoburger (s. S. 44) sind nur
zwei Beispiele, die das Gegen-
teil beweisen! Und statt Ket-
chup oder Mayo sorgen auf-
regend neue Saucen für viel
Genuss und die nötige Portion
Exotik!

PULLED-PORK-BURGER

1,8 kg Schweinenacken (küchenfertig)

3 EL mittelscharfer Senf

4 EL BBQ Rub Gewürzmischung

1 Weißkohl (ca. 1,2 kg)

600 g Möhren

2 Zwiebeln

Salz | Pfeffer

400 g Sauerrahm

150 g Mayonnaise

5 EL Weißweinessig

2 EL Zucker

Saft von 1 Zitrone

eine große Handvoll Endiviensalat

10 Burgerbrötchen

BBQ-Sauce

–

Für 10 Personen

30 Min. Zubereitung

10 Std. Garen

Pro Portion ca. 715 kcal



Wohl dem, der einen Smoker hat. Denn mit ordentlich Rauch kommt noch mehr Geschmack ans Fleisch. Das ist zwar die aufwendigste Vorgehensweise, Liebhaber schwören allerdings darauf. Ob Buche, Hickory oder sonstiges Laubholz – jeder hat hier seine eigenen Vorlieben!

1 Den Grill auf 130° vorheizen, dabei eine Zone mit indirekter Hitze in Größe des Fleisches lassen. Unter den Grillrost eine große Tropfschale stellen, die den entstehenden Saft auffangen kann.

2 Den Schweinenacken mit Küchenpapier trocken tupfen, rundum mit dem Senf einstreichen und den Rub sorgfältig darauf verteilen. Das Fleisch auf die Zone mit indirekter Hitze über der Tropfschale geben und einen Temperaturfühler hineinstecken. Den Grilldeckel schließen und das Fleisch ca. 10 Std. garen, dabei stets die Temperatur kontrollieren. Diese sollte nicht höher als 90° gehen, andernfalls die Grundtemperatur des Grills herunterschalten.

3 Parallel den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden oder raspeln. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls fein raspeln. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit 2 TL Salz und etwas Pfeffer in eine große Schüssel geben und alles kräftig mit den Händen durchkneten, damit die Struktur des Krauts aufbricht. Sauerrahm, Mayonnaise, Weißweinessig, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Nach ca. 10 Std. und bei konstantem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur von 90° das Fleisch vom Grill nehmen, in Backpapier einwickeln und in einer Kühl-Isolierbox mindestens 30 Min. ruhen lassen. Danach herausnehmen und in eine große Schale



geben. Das Fleisch mit zwei Gabeln fasrig zerrupfen und sowohl den Saft aus der Isolierbox als auch aus der Auffangschale dazugeben.

5 Den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Burger Buns halbieren und auf dem Grill anrösten. Die untere Hälfte mit etwas BBQ-Sauce bestreichen und mit Weißkraut-Möhrensalat, Pulled Pork und Endiviensalat belegen. Deckel aufsetzen und genießen.



Meine Zauberformel

für weniger Arbeit

Wer ein Vakuumiergerät hat, tut sich deutlich leichter! Den mit Rub eingeriebenen Schweinenacken einfach vakuumieren und im Backofen bei 90° in 24 bis 36 Std. weich garen. Dabei entsteht viel Feuchtigkeit, die sich im Beutel sammelt und das Fleisch unglaublich zart werden lässt. Das permanente Kontrollieren der Temperatur entfällt!

GEMÜSEBURGER MIT AUBERGINE UND PAPRIKA

1 mittelgroße Aubergine
2 Möhren
2 rote Paprika
4 große Champignons
2 EL Öl
2 Burgerbrötchen
4 Blätter Römersalat
4 TL Frischkäse mit Paprika
Pfeffer | Salz
rosenscharfes Paprikapulver nach
Belieben
–
Für 2 Personen
20 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 315 kcal

1 Die Aubergine waschen, vom grünen Ansatz befreien und quer in vier Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, bei Bedarf schälen. Anderthalb Möhren längs in Scheiben schneiden, die übrige Hälfte raspeln. Paprika waschen und längs vierteln, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch trocken abreiben und in Scheiben schneiden.

2 Auf einer großen Grillplatte oder in zwei Pfannen das Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Möhrenraspel darin auslegen und bei mittlerer bis großer Hitze beidseitig anbraten.

3 Parallel die Burgerbrötchen horizontal durchschneiden und mit den Schnittseiten nach unten auf dem Warmhalterost des Grills oder im Backofen goldbraun und leicht knusprig anbacken.

4 Inzwischen die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Zeigt das Gemüse Röstaromen, ohne schon ganz weich zu sein, dann von der Grillplatte nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

5 Die Brötchenhälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils ein Salatblatt geben, darüber abwechselnd die Gemüse legen und die geraspelten Möhren dazustreuen. Nun alles mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Mit den übrigen Salatblättern toppen, den Brötchendeckel auflegen und den Burger genießen.



Meine Zauberfomel

für mehr Textur

Statt der üblichen Blattsalate nehme ich hier Römersalat. Die Blätter sind knackiger und haben mehr Biss. Aber auch das Gemüse selbst sollte nicht zu weich sein, vor allem nicht die Paprika. Die Aubergine hingegen darf weicher werden – das schafft im Zusammenspiel dann eine schöne Saftigkeit.



SÜSSKARTOFFEL- ZUCCHINI-BURGER

1 große runde Süßkartoffel
1 mittelgroße Zucchini (ca. 300 g)
Salz
1 kleines Bund krause Petersilie
100 g Quark
½ rote Paprika
1 Knoblauchzehe
150 g Tofu
1 Ei
4 EL Mehl
Pfeffer
Öl zum Braten
2 Burgerbuns
1 Handvoll Babyspinat
–
Für 2 Personen
35 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 720 kcal

1 In einem Topf Wasser aufkochen. Die Süßkartoffel darin ungeschält im Ganzen in ca. 30 Min. bissfest garen, abgießen und ausdampfen lassen. Zucchini in eine Schale reiben, mit 1 TL Salz vermengen und etwa 20 Min. stehen lassen. Danach gut ausdrücken.

2 Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Etwa drei Viertel davon mit dem Quark mischen und beiseitestellen.

3 Paprika waschen, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Knoblauch schälen. Paprikahälfte, Knoblauch und Tofu fein würfeln, mit der restlichen Petersilie, dem Ei und dem Mehl zu den Zucchini raspeln geben, pfeffern und alles zu einer griffigen, eher trockenen als feuchten Masse verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Die Masse abschmecken und daraus zwei Pattys formen.

4 Die Süßkartoffel schälen und aus der dicksten Stelle vier Scheiben von jeweils ca. 0,5 cm Stärke schneiden. Mit etwas Öl bepinseln und auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten. Daneben die Gemüse pattys pro Seite ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze braten. In den letzten 2 Min. die halbierten Brötchen mit den Schnittseiten nach unten dazulegen.

5 Spinat waschen, trocken schleudern Die Reihenfolge beim Burgerbau lautet: untere Brötchenhälfte, Quark, Süßkartoffel, Spinat, Patty, Quark, Süßkartoffel, obere Brötchenhälfte. Dazu passt BBQ-Sauce.



*Meine
fantastische Idee
für mehr Wumms*

Dem Quark kann man mit Cayennepfeffer und roten Pfefferbeeren mehr Würze und ein anderes Mundgefühl verleihen. Dafür darf die dazu gereichte BBQ-Sauce eine Fruchtbasis besitzen.



LACHSBURGER MIT WASABI UND ORANGE

*2 Lachsfilets (à 180 g; küchenfertig,
ohne Haut)*

2 Orangen

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm lang)

Salz

6 TK-Kaffir-Limettenblätter

6 EL Crème fraîche

2 TL Wasabicreme

1 TL Agavendicksaft

2 Handvoll Pflücksalat

Pfeffer

2 Burgerbrötchen

-

Für 2 Personen

35 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 710 kcal

1 Backofen auf 160° vorheizen. Die Lachsfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, auf eventuelle Gräten überprüfen und diese gegebenenfalls mit einer Pinzette oder Grätenzange auszupfen. Den Saft einer Orange auspressen. Ingwer schälen, fein würfeln.

2 Die Lachsfilets in eine feuerfeste Schale geben, mit Orangensaft übergießen, den Ingwer darauf verteilen und alles mit etwas Salz würzen. Die Kaffir-Limettenblätter obenauf legen. Den Lachs im Ofen ca. 15 Min. garen, sodass er innen noch etwas glasig ist.

3 Die Crème fraîche mit Wasabicreme und Agavendicksaft mischen. Die Creme sollte leicht scharf sein. Salat waschen und trocken schleudern, danach mit der Hälfte der Creme mischen. Mit Pfeffer würzen.

4 Von der zweiten Orange die Schale samt der weißen Haut bis ins Fruchtfleisch hinein entfernen und die Filets zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Die Filets in Würfel schneiden und diese in einer Schale mit der übrigen Creme vermengen.

5 Die Brötchen halbieren und in den letzten 3 Min. der Garzeit zum Lachs in den Ofen geben. Den fertig gegarten Lachs herausholen, die Limettenblätter entfernen und den Fisch mit zwei Gabeln zerrupfen.

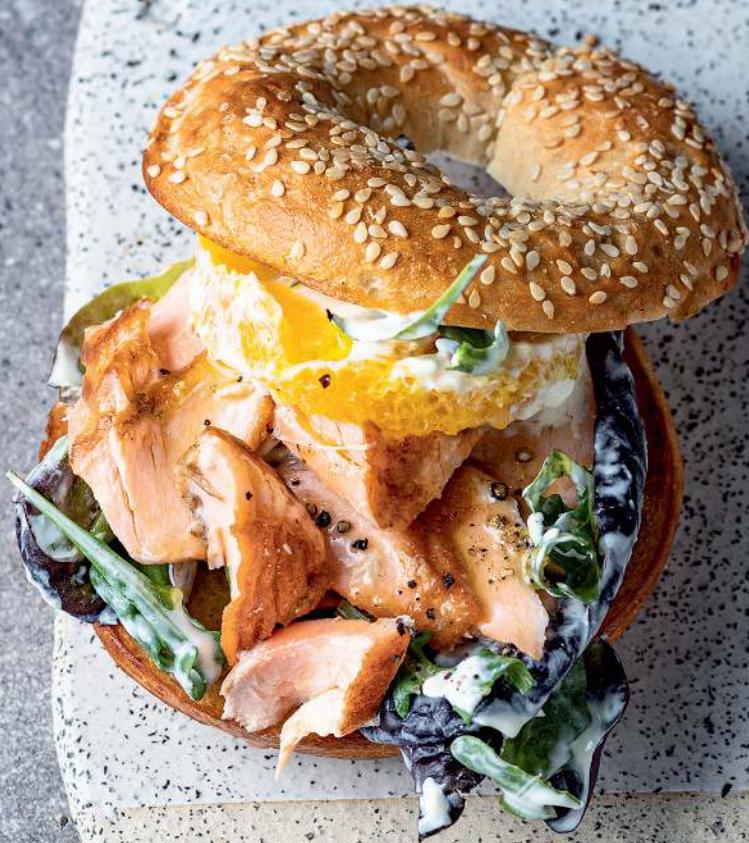
6 Die Burger in der Reihenfolge untere Brötchenhälfte, Pflücksalat, Lachs, Wasabicreme und wieder Pflücksalat aufschichten. Brötchendeckel auflegen.



Meine fantastische Idee

für mehr Aroma

Den Lachs kann man auch auf dem Grill oder im Smoker zubereiten. Bei einem Grill reicht bereits eine kleine Metallbox mit gewässerten Holzchips – gibt's in jedem Baumarkt in der Grillabteilung –, um damit genügend Rauch zu erzeugen. Die Temperatur sollte dabei nicht höher sein als 180°, dann sind die Lachsfilets bei indirekter Hitze in 10 Min. gar.



RAMENBURGER MIT KIMCHI

120 g Ramen-Nudeln
2 Eier
Salz | Pfeffer
2 EL Öl
300 g Rinderhackfleisch
2 EL Teriyaki-Sauce
1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Minze
Saft ½ Limette
2 EL Mayonnaise
Cayennepfeffer
1 Handvoll Rucola
100 g Kimchi (Fertigprodukt)

–
Für 2 Personen
40 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 1 021 kcal

- 1 Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Wasser garen, anschließend in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel 1 Ei aufschlagen und mit der Gabel kräftig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Nudeln dazugeben und alles miteinander mischen.
- 2 Auf einer Grillplatte 1 EL Öl erhitzen. Vier Serviettenringe mit ca. 10 cm Durchmesser leicht einölen und auf die Platte geben. Die Nudeln gleichmäßig auf die Ringe verteilen. Bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. anbraten. Danach die Ringe vorsichtig abheben und die Nudeln wenden. In weiteren 2 Min. fertig braten, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
- 3 Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Teriyaki-Sauce, Salz, Pfeffer und das übrige Ei dazugeben und alles von Hand zu einer homogenen Masse verkneten. Zwei Pattys daraus formen und diese im Kühlschrank oder Tiefkühlgerät kalt stellen.
- 4 Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls sehr fein hacken.
- 5 Avocado, Knoblauch und Minze in einer Schüssel mit Limettensaft, Mayonnaise und Cayennepfeffer vermischen, mit Salz abschmecken und bis zur weiteren Verwendung der Kern wieder dazugeben.



6 Das restliche Öl auf der Grillplatte erhitzen und darin die Pattys auf jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Inzwischen den Rucola waschen und trocken schleudern. Kimchi in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

7 Nun die Burger in folgender Reihenfolge aufschichten: Ramen-Bun, Avocado-Minze-Mayo, Rucola, Burgerpatty und Kimchi, dann mit dem zweiten Ramen-Bun abschließen. Den Burger heiß genießen.



Meine fantastische Idee für den Pfiff extra

Kimchi ist eine koreanische Spezialität und besteht aus fermentiertem Chinakohl – mitunter auch aus Gurken, Lauch oder Rettich –, der mit Ingwer, Knoblauch und Chilipulver verfeinert wird. Manchmal ist auch Fischsauce dabei. Das alles kann man sehr gut selbst zubereiten, schneller geht's mit fertig gekauftem Kimchi, das man nach Belieben nachwürzt.

ZAUBERN IST DAS NEUE KOCHEN



*Burger next level: Zauberhaft neue Geschmackswelten
zwischen zwei Brötchenhälften!*

Gelangweilt von immer gleich schmeckenden Burgern?

Hunger auf neue Ideen für dein Lieblings-Comfort-Food?

Magic Cooking – Himmlische Burger weckt die Experimentierfreude

in dir, mit überraschenden und unwiderstehlichen

Kombinationen, genialen Veggie-Rezepten sowie verblüffenden

Tipps und Tricks für mehr Spaß beim Hochstapeln. Burger-di-bim!

Die besten Burger gibt's ab jetzt bei dir zu Hause!



PEFC-zertifiziert

Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8808-3



€ 14,99 [D]

www.gu.de