

Der Doughnutburger

Zutaten:

Doughnuts
800 g Hackfleisch gemischt
ein paar Tomaten
einen Bund Frühlingsziwebeln
2 Knoblauchzehen
etwa 200 ml Gemüsebrühe
2 Spitzpaprika
Fenchel gemahlen
40 ml Kaffee
Basilikum
Zimt
Kreuzkümmel
Paprikamark
Käse
Feldsalat
Speck oder roher Schinken
Salz und Pfeffer
Chilipulver

Vorbereitung:

Hallo Freunde, endlich fangen wir mal an, unsere Homepage zu überarbeiten. Ihr glaubt ja nicht, wie viel Arbeit das macht. Nach über einem Jahr beginnen wir einfach mal mit einem unglaublich leckeren, aber ebenso unglaublich außergewöhnlichem Rezept. Dem Doughnutburger!

Wie bei allen Rezepten beginne ich mit dem Schneiden der Zutaten, dann haben wir das schon mal von der Backe. Dafür schneide ich die Spitzpaprika in feine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln in Ringe. Bei den Frühlingszwiebeln trenne ich noch nach hellen und dunklen Teilen und lege alles bei Seite. Zum Schluss wir der Knoblauch noch fein gehackt.

Burgersauce:

In einem Dutch Oven (in meinem Fall der FT 4,5 von Petromax) oder einfach in einem Topf dünste ich nun die hellen Teile der Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Spitzpaprikawürfelchen an und karamellisiere alles mit braunem Zucker, sobald es weich ist. Ist der Zucker dann geschmolzen, gebe ich etwas Paprikamark dazu und röste, bzw. karamellisiere das noch geschwind mit. Dann wird die Brühe angegossen und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Hier wird nach eigenem Geschmack gehandelt. Vor allem das Chilipulver müsst ihr nach eurem Gaumen verwenden. Ich persönlich mag es immer etwas schärfer. Nun lasse ich alles ungefähr 10 - 15 Minuten einkochen. In dieser Zeit hacke ich den Basilikum klein und mische etwas Stärke in den Kaffee, damit unsere Sauce später eine gute, saucige Konsistenz bekommt. Ist die Zeit abgelaufen, gebe ich dann besagten Kaffee, Basilikum und die restlichen Teile der Frühlingszwiebel mit in den Dutch Oven und dicke ein letztes Mal die Sauce an, indem ich sie mit dem Stärkekaffee nochmal aufkoche. Schon ist eine mal etwas andere Sauce fertig. Mit etwas andere meine ich natürlich die Basis der Sauce. Die ist heute mal nicht auf Tomate, sondern auf Paprika aufgebaut.

Burgerpatty:

Zu unserem Burgerpatty gibt es nicht viel zu sagen. Zuerst wird das Hackfleisch aber erst einmal gewürzt. Am liebsten würze ich meine Pattys nur mit Salz und Pfeffer, in diesem Fall kommt aber noch eine feine und scharfe Gewürzmischung unserer Freunde aus dem Sachsenland, den Sachsengrillern, hinein. Das Hackfleisch wird nun zu einer homogenen, also klebrigen Masse geknetet. Im Video machen wir bei einer Challenge mit und unser Patty wird einfach riesen groß. Natürlich kann es auch in normale Portionen zu normalen Pattys geformt werden, sodass sie dann perfekt auf unsere Doughnuts passen. Ich drehe bzw. forme meine Pattys am liebsten mit der Moesta Burgerform. Hier kann ich gleichzeitig vier gleichgroße Pattys machen und spare mir somit enorm viel Zeit. Außerdem lassen sie sich hervorragend aus der Form nehmen.

Grillen:

Für die Pattys brauchen wir zunächst mal enorm starke Hitze. Ich möchte, dass sie außen schön Kross werden, also die sog. Maillard-Reaktion einsetzt. Im Prinzip reagieren hier die Zuckermoleküle mit den Aminosäuren im Fleisch und es entsteht eine super leckere, aromatische Röststoffschicht am Fleisch. Dabei bleibt das Fleisch im Inneren schön saftig. Grillt ihr, wie ich im Video, auf einer

Feuerplatte, so legt ihr die Pattys so nah an das innere Loch wie möglich. Hier entsteht die meiste Hitze. Bei allen anderen Grills empfehle ich für diese Phase den direkten Grillbereich, also den Bereich direkt über dem Feuer. Nach dem ersten Mal wenden belege ich die bereits gegrillte Seite mit weiteren Frühlingszwiebelscheibchen, in Scheiben geschnittenen Cherrytomaten, rohem Schinken und Käsescheiben. Bei der Feuerplatte muss das Patty nun mit einer Burgerglocke abgedeckt werden, damit der Käse schön schmelzen kann und alles gleichmäßig durch wird. Bei einem Grill mit Deckel macht ihr den jetzt einfach zu. Nach einigen Minuten muss man nur etwas aufpassen und die Pattys aus dem starken Hitzebereich in einen weniger heißen, bzw. bei anderen Grills in den sog. indirekten Bereich, also den Bereich unter dem kein Feuer ist, legen.

Burgerbau:

Ist das Fleisch dann endlich auf die richtige Garstufe gebracht, kann ich endlich meinen Burger bauen. Hierfür schneide ich die Doughnuts einfach auf, belege die untere Seite mit den Salatblättern, verteile darauf etwas unserer leckeren Burgersauce und belegen alles mit dem Fleisch. Nun kommt nur noch der obere Teil des Doughnuts wieder an seinen Platz und fertig ist der wohl außergewöhnlichste Burger meiner Grillzeit.

[amd-yrecipe-recipe:70]

Zuckerschotenburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbrötchen
- 1 Pack Zuckerschoten
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Bacon in Scheiben

- 4 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Miracel Whip
- 4 TL Rub nach Wahl
- 1,5 EL Balsamicoessig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Hackfleisch in einer Schüssel nur mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Nun ist es auch schon Zeit für Feuer. Ich mache meine Burger heute auf der Feuerplatte. Natürlich kann man das auch in jedem anderen Grill auch machen. Man benötigt nur 2 Zonen. Eine mit direkter hoher Hitze und eine indirekte.
3. Ist dann der Grill oder die Platte heiß, brate ich mir meine Baconscheiben kross an. Im Grill nehmt ihr dazu am besten eine Pfanne. Außerdem lege ich die Spitzpaprika direkt an das Feuer (im Grill in die Glut).
4. Ist der Bacon kross, einfach beiseite legen und abkühlen lassen. Sobald die Paprika ringsum schwarz (ja, ich meine schwarz verkohlt) ist, nehme ich auch sie von der Platte.
5. Sobald alles etwas ausgekühlt ist, beginne ich mit dem Topping. Dafür schäle ich die schwarze Haut von der Paprika und schneide sie in kleine Würfel. Auch den Bacon schneide ich in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.
6. Nun geht es auch schon wieder an den Grill zurück. In der vorhin erwähnten erhitze ich mir nun einen Schuß Öl und gebe die Frühlingszwiebelringe und die Zuckerschoten hinein. Hier brate ich alles solange, bis es weich ist und schöne Röstaromen entstanden sind.
7. Ist auch das geschehen, gebe ich die Paprika- und Baconstücke in die Pfanne und bestreue alles mit dem Zucker. Ist der Zucker karamellisiert, stelle ich die Pfanne auf die indirekte Seite und halte alles darin warm.
8. Als nächstes forme ich mir aus dem Hackfleisch 5 gleichgroße Burgerpattys. Dafür kann man eine nehmen oder einfach wie ich von Hand formen. Denkt nur an eine kleine Kuhle in der Mitte der Pattys, damit sich diese in der Hitze nicht wölben und schön eben bleiben.

9. Jetzt vermische ich in einer kleinen Schüssel das Ketchup, Majo, etwas Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz) und den Essig zu einem Gewürzketchup.
10. Jetzt kommen wir zum Endspurt! Die Burgerpattys werden gegrillt. Zuerst lege ich sie in die starke Hitze (Im Grill wäre das über der Glut, also der direkte Bereich) und sobald sie beidseitig ein paar Röstaromen haben, lasse ich sie in der schwächeren Zone (Im Grill der indirekte Bereich) zur gewünschten Kerntemperatur ziehen. Außerdem verpasse ich den Burgerbrötchen auf der Feuerplatte noch ein paar Röstaromen. Dafür schneide ich sie auseinander und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Platte. Außerdem belege ich die Burgerpattys noch mit Mozzarellascheiben und lasse sie ein wenig überbacken.
11. Jetzt brauchen wir nur noch zusammensetzen, was zusammen gehört. Zuerst das Brötchen-Unterteil, die Sauce, ein Salatblatt, das Burgerpatty, das Zuckerschoten-Topping und zuletzt der mit Sauce bestrichene Brötchendeckel.

Ein absolut phantastischer Burger! Viel Spaß beim Nachmachen und genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:13]

Weber's Toskanaburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup

- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan
- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt, in der einen Hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die "Burgersauce" an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen, die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke diese vorsichtig flach. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim grillen nicht wölben.
- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der

direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten. Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeit, würde ich die Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.

- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
- Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]