



Der perfekte Burger

Hamburg. er oder Amerika

Da streiten sich die Gemüter. Auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurden einer der ersten Hamburger verkauft. Noch ohne „er“-Endung. Das läßt darauf schließen das der Hamburger von einem deutschen Einwanderer mitgebracht wurde. Es gibt in Hamburg den Imbiss „Rundstück warm“. Hier verkauft man ein Hackfleischfrikadelle im Weizenbrötchen.

Aber woher der Hamburger tatsächlich kommt ist für einen guten Burger unerlässlich.

Für einen perfekten Hamburger nehmen wir das richtige Fleisch und das bedeutet wir nehmen gutes Fleisch. Ein perfekter Burger braucht kein 0815 Hack von der Fleischtheke. Aber auch keine Filetstücke oder Rostbeef. Diese sind oft viel zu mager. Ein Burgermeister verwendet Hohe Rippe und Brust für seinen Pattie. Zusätzlich kann man noch Wade oder Nacken verwenden. Der Fettanteil sollte bei 20% liegen.

Pattie-Grundrezept: 60% Hohe Rippe, 40% Brust (oder 30% Brust und 10% Wade (Nacken))

Gutes Burger-Hack darf nicht zu fein, fest und zu mager sein. Grobes Hack enthält dickere Fasern die es locker macht. Dadurch schmeckt das Pattie saftig. Eine gute Struktur bekommen wir bei einem Fleischwolf wenn wir eine 6-8mm Lochscheibe wählen.

Bei Hackfleisch aus dem Supermarkt ist die Struktur viel zu fein. Diese Masse wird meist noch mit Ei und Paniermehl vermengt und es entsteht ein Brei.

Wir brauchen für unser Pattie keine Zusatzstoffe. Nur das gute Fleisch.

Patties werden meist gepresst. Dies hat den Nachteil das die Patties sehr kompakt und beim Braten hart und trocken werden.

Perfekte Patties bekommt man dadurch das wir mit leichtem Druck eine Kugel formen. Diese wird erst beim Braten auf dem Grill flachgedrückt oder geklopft.

Eine weitere Methode ist die des britischen Starkoch Heston Blumenthal. Bei dieser Technik liegen die Fleischfasern nebeneinander. Nur leichter Druck hält diese zusammen.

Hierfür wird das Fleisch direkt an der Lochscheibe aufgenommen und vorsichtig neben- und übereinander auf Plastikfolie gelegt. Die Faserstränge liegen wie Makaroni nebeneinander. Dann wird das Paket mit der Folie umwickelt, zusammengerollt und bei Bedarf in Scheiben geschnitten.

Burger Brötchen

für 22 Brötchen á 70g

850g	Weizenmehl Type 550
25g	Zucker
15g	Salz
40g	Hefe
500ml	Vollmilch
50g	Honig
75g	Rapsöl

zum bestreichen:

1 Ei
1 Prise Salz
Wasser

Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Hefe in der Milch auflösen und mit in die Rührschüssel geben. Mit einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis dieser das doppelte Volumen hat.

Ofen auf 50 Grad vorheizen und den Teig in 22 gleich große Stücke teilen. Die Teiglinge zu Brötchen formen.

Ofen abstellen und warmes Wasser in einem Blech ganz unten in den Backofen stellen. Teiglinge auf der mittleren Schiene noch einmal gehen lassen. Diese sollte das doppelte Volumen erreichen.

Teiglinge aus dem Ofen nehmen. Diese lassen sich jetzt bei Bedarf einfrieren.

Ofen auf 230 Grad stellen. Ei mit Salz und etwas Wasser verrühren. Die Teiglinge damit bestreichen. In den Ofen schieben und die Hitze auf 200 Grad reduzieren. In 5 bis 8 Minuten goldbraun backen.

Black Cachasa Senf

70 g schwarze Senfkörner
80 g getrocknete entkernte Pflaumen
80 ml Cachasa
80 ml Balsamico
2 Lorbeerblätter
1 Macis
3 EL Zucker
4 Pimentkörner
3 EL Galgant
5 Wacholderbeeren
8 schwarze Pfefferkörner
10 g Aktivkohle
3 EL Olivenöl
Salz zum abschmecken

Senfkörner, Wacholderbeeren, Piment, Macis und Pfeffer zu einem feinen Senfmehl vermahlen. Aktivkohle untermischen.

Pflaumen kleinschneiden und mit Cachasa, Zucker, Balsamico und Lorbeerblatt kräftig aufkochen.

Senfmehl und Pflaumensud vermischen. Mit dem Öl in einem Mixer pürieren und mind. 2 Tage im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Mango- Fenchelchutney

2 Mango
1 Fenchel
2 EL Berberitze
250 g Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
250 g Rohrzucker
200 ml Essig (Wein- oder Obstessig)
1/2 TL Curry
1 TL Ingwerpulver
1/2 TL Piment d Espelette
1 Msp. Zimt
1/2 TL Salz

Fenchel halbieren und Strunk und entfernen, in Scheiben schneiden. Mango schälen, vom Kern schneiden, würfeln. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln in Scheiben schneiden, beides in wenig Öl auf großer Flamme anschwitzen (nicht bräunen!).

Mango- und Fenchel, Essig, Zucker und Gewürze zugeben. Kurz aufkochen, Berberitze zugeben und dann auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist und das Chutney die Konsistenz von Marmelade hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Temperos BBQ Soße

1 KG Tomaten
2 Zwiebeln
50g Tomatenmark

10g Galgantpulver
5g Knoblauchpulver
5g Chillipulver
5g Kreuzkümmel, ganz
10g Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt
6 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
3 Sternanis
1 Zimtstange
4EL brauner Zucker

200ml Rotwein
5ml Cachaca
30ml Olivenöl

Pfeffer und Salz zum abschmecken

Tomaten vierteln, entkernen und häuten. Zwiebeln schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Tomaten und Zwiebeln anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren. Danach das Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. Alles mit Rotwein und Cachaca ablöschen. Alle Gewürze in den Topf geben und einmal aufkochen.

Hitze reduzieren und einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen und bei Bedarf alles pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Wild Pattie

2 Knoblauchzehe
10g Wacholder
30g Steinpilze
1TL Rosmarin
1TL Thymian

1,5KG Wildhack von der Keule

Pfeffer und Salz

Knoblauch schälen, Steinpilze wässern. Fleisch vom Wild grob durchdrehen. Knoblauch, Pilze, Wacholder kleinschneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Mit Pfeffer und Salz würzen und alles vermengen.

Zu 15 gleichmäßigen Kugeln formen.

Veggie Burger

1 Dose Kidney-Bohnen
Eingelegte Tomaten
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Feta
350 g Cashewnüsse
Oliven- oder neutrales Öl
Pfeffer und Salz

Bohnen abgießen und im Backofen auf einem Blech, Mitte 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad trocknen. Danach abkühlen lassen.

Zwiebeln würfeln und anbraten, so das diese gebräunt sind. Danach den gewürfelten Knoblauch zugeben. Zum Schluß die kleingeschnittene Chilli und die Tomaten zugeben. Alles leicht anbraten und dann zur Seite stellen.

Cashewnüsse in den Mixer und kleinhacken. Diese mit der Zwiebelmischung vermengen. Jetzt werden die Bohnen und der Feta im Mixer zerkleinert. Aber nicht zu fein. Danach mit der Zwiebel- Cashewmischung vermengen. mit Pfeffer und Salz abschmecken und Patties formen.

Die Veggie Patties brauchen mehr Zeit. Am besten indirekt grillen und öfter wenden.

Zuchinipattie

2 TL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, gerieben
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 Möhren, gerieben
2 grüne Zucchini, gerieben
100 g Haferflocken
30 g geriebener Käse, z.B. Gouda oder Edamer
1 Ei, verquirlt
1 EL Sojasauce
200 g Weizenmehl

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und erst die Zwiebel und danach den Knoblauch anbraten. Die Möhren und Zucchini hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Vom Herd nehmen und die Haferflocken, Käse und Ei untermischen. Mit Sojasauce abschmecken. In eine Schüssel geben, mit Plastikfolie abdecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mehl auf einen großen Teller streuen. Die Gemüsemischung zu acht runden Burgern formen. Im Mehl wenden, bis beiden Seiten gut bedeckt sind.

Danach indirekt grillen und öfter wenden.

Veranstaltungen 2016/17

29. Okt. Crossroads Event

4. Nov. Gewürze der Welt

5. Nov. BBQ

12. Nov. Zwischen Afrika & Orient

19. Nov. Wildspezialitäten

26. Nov. Curry und seine Variationen

10. Dez. Glühwein-Abend

17. Dez. Winter BBQ

7. Jan. Der perfekte Burger

14. Jan. BBQ

21. Jan. Zwischen Afrika & Orient

28. Jan. Gewürze der Welt

11. Febr. Brasilianischer Abend

18. Febr. Curry und seine Variationen

25. Febr. Der perfekte Burger

4. März Mehr als nur Pfeffer und Salz

Anmeldung und weitere Informationen im Laden oder unter
www.temperos.de

Sie möchten mit Ihren Freunden oder Familie ein Event als private Feier
im Temperos buchen. Ab 8 Personen ist dies möglich.