

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!



Ein Burger besteht aus vielen komplexen Zutaten, auch wenn es auf den ersten Biss nicht so scheinen mag. Von der Auswahl der Burger Buns und deren Toppings, über die Soßen bis hin zu den Beilagen zwischen den Brötchenhälften. Doch machen wir uns nichts vor: **Das Herzstück eines jeden Burgers ist ohne Frage das Patty!** Und das nicht ohne Grund. Wenn es ein Gericht gibt, das weltweit in aller Munde ist, dann auf jeden Fall die aus Hackfleisch geformte Bulette. Egal ob Amerika, Südafrika, Australien, Neuseeland oder Indien. In jeder Kultur hat die Bulette ihren festen Platz und es existieren tausende von Abwandlungen. Das ist vielleicht auch der Grund, warum der Burger den Titel „Das beliebteste Fast-Food der Welt“ trägt. Genau, des Patties wegen.

Auch der seit Dekaden große Erfolg von Fastfood-Ketten und die vielen Burger-Läden, die aus dem Boden sprießen, untermauern die These, dass der Mensch einfach eine große Schwäche für gehacktes und gegrilltes Fleisch hat. Allerdings wäre es ein Fehler, das Burger Patty geringschätzig mit „Bulette is Bullette, wa?!“ abzuspeisen. Denn ein unglaublich gutes Patty herzustellen ist gar nicht so einfach. Viele Faktoren bestimmen das Ergebnis: die Textur, der Fettgehalt, die Fleischqualität, die Zubereitung, das Mundgefühl ... Ihr Zusammenspiel entscheidet, wie breit das Grinsen in deinem Gesicht wird, wenn du das erste Stück abgebissen hast und deine Synapsen Karneval feiern.

Aber woraus mache ich überhaupt so ein fantastisches

Patty und vor allem wie? Was für Fleisch wähle ich und gibt es spezielle Zubereitungsmethoden, die das Patty besser machen? Dieser Guide verrät dir alles, was du wissen musst und noch ein bisschen mehr. Lass dich inspirieren und probiere es selber zu Hause aus. Denn mit der Erfahrung kommt die Routine. Die besten Burger der Stadt gibt es bei dir zu Hause! Hast du einmal damit angefangen, dich mit der Herstellung von Patties zu beschäftigen, ist bei dir täglich St. Patty's Day!

Wer ist eigentlich dieser Burger Patty?

Falls du den englischen Fachbegriff „Patty“ bisher noch nicht gehört hast, mach dir keine Gedanken. Er hat nichts mit der Bankräuberin Patty Hearst oder der Country-Sängerin Patty Loveless gemeinsam. Liegt aber nahe! Ich hab' früher auch einfach immer "Bulette" gesagt. Als ich das erste Mal in einem Szene-Restaurant damit konfrontiert wurde, dachte ich, das sei der Name der netten Dame, die hinter dem Grill steht und mir mein Fleisch brät („Möchten Sie, das(s) Patty rare oder medium-rare (brät)?“). Peinlicher Moment ... für mich und für die Kellnerin!

Patty ist Englisch und bedeutet wörtlich übersetzt so viel wie "Pastetchen". Damit ist es nicht mehr und nicht weniger als die generelle Bezeichnung für die Bulette zwischen den Burger-Brötchenhälften. Es ist wurscht, aus welchem Fleisch sie bestehen, allein die runde und ebene Form ist Pflicht. **Jedoch haben in einem Patty Ei, Senf, Zwiebeln etc. nichts zu suchen!** Aus diesen Zutaten kannst du kleine Party-Buletten machen. Beim Burger wiederum geht es traditionell um den reinen Fleischgeschmack.

Natürlich kannst du aus jedem Stück Fleisch ohne Sehnen Patties herstellen. Auch Mischungen sind gewollt. **In diesem Guide geht es aber erst einmal um den Klassiker aus Rind.**

Fleischeslust - Woraus wird ein Patty hergestellt?

Das klassische Burger-Patty wird aus purem Rinderhack hergestellt. Kein Schwein und kein gemischtes Hack reichen geschmacklich an das Original und den damit einhergehenden Eigengeschmack heran. Die

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

besten Ergebnisse erreichst du, wenn du dein Hack für die Patties selber wolfst. Wie du das machst, was du dabei beachten musst und einiges an Hintergrundwissen findest du in meinem Guide:

Rindfleisch wächst nicht an Bäumen - worauf du beim Kauf achten solltest

Seien wir mal ehrlich: Fast jeder isst gerne Fleisch, aber dass für jedes Stück ein Tier sterben musste, verdrängen wir leider oft. Auch, dass der Großteil unseres erworbenen Fleisches aus Massentierhaltungen stammt, in denen die Tiere teils unter erbärmlichen Umständen gehalten werden, macht uns nichts aus, da wir es ja nicht sehen. Dabei gibt uns der Preis von Filet und Co. schon eine grobe Übersicht über die Qualität der darin enthaltenen Produkte. Zum besseren Verständnis gibt's hier drei verschiedene Haltungsbedingungen im Vergleich:

Konventionelle Tierhaltung

- Tiere sind in engen Ställen zusammengepfercht, um eine maximale Anzahl von Tieren halten zu können (meist ohne Auslauf, Tageslicht, Frischluft).
- Das Futter stammt aus konventionellem Anbau, wobei auch gentechnisch manipuliertes Getreide erlaubt ist - Intensivmast der Tiere für schnelles Wachstum (Hormone).
- Krankheitsrisiko der Tiere steigt durch die Haltung, darum ist der Einsatz von Antibiotika erlaubt.

EU-Ökoverordnung

- Der Auslauf der Tiere ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Futter besteht ausschließlich aus biologischem Anbau, wobei die Zugabe von genetisch verändertem Getreide verboten ist.
- Antibiotika werden nur im äußersten Notfall verabreicht.

Demeter Haltung

Der Name leitet sich von der gleichnamigen Alt-Griechischen Fruchtbarkeitsgöttin ab. **Demeter ist eine geschützte Markenbezeichnung** und bezeichnet

Produkte, die bio-dynamisch hergestellt, sprich nach der Lehre Rudolf Steiners (Gründer der Anthroposophie und der Waldorf-Schulen) produziert werden.

- Der Auslauf der Tiere ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Es wird ausschließlich Bio-Futter verwendet, wobei mehr als 50% aus eigenem Anbau kommen müssen. Gentechnisch verändertes Getreide, chemische Pflanzendünger und Pestizide sind natürlich verboten.
- Es werden keine Antibiotika oder Hormone verabreicht.

Du siehst, dass es bei der Haltung der Tiere schon gravierende Unterschiede gibt. Nun hört man an jeder Ecke die Floskel: „Nimm Fleisch von guter Qualität!“ Auch ich predige dieses Mantra gern rauf und runter. Hast du sicher schon gemerkt und dich gefragt: „Ja wat heißt dat denn jetzt?“. Zu Recht! Also woran wird „gute Qualität“ überhaupt gemessen?

Mehrere Faktoren sind ausschlaggebend für die Qualität des Fleisches:

Alter der Rinder

Meistens wird das Fleisch von jungen Rindern angeboten, wobei „Rind“ der Überbegriff ist. Man unterscheidet:

- Färsen (junge, weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben)
- Jung-Ochsen (männliche, kastrierte Rinder)
- Mastochsen (männliche, kastrierte Tiere, die zum Schlachten gezüchtet werden)
- Jungbullen (Nicht kastrierte, männliche Rinder)

Fütterung

Die Qualität des Getreides hat natürlich auch Einfluss auf den Geschmack und die Inhaltsstoffe des Fleisches. Antibiotika, Hormone, Pestizide und Co. konsumieren wir mit. Außerdem besteht ein großer Unterschied zwischen einer natürlichen Fütterung, bzw. Weidegang, bei dem die Tiere Gras und Pflanzen fressen und schneller, industrieller Mästung von Tieren.

Schlachtprozess

Je weniger Angst und Stress die Tiere vor der Schlachtung haben, umso besser ist das Fleisch. Unter

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

Stress freigesetztes Adrenalin, das zur Ausschüttung von Milchsäure führt, und andere Hormone lassen das Fleisch, vereinfacht gesagt, verkrampfen. Ja ich weiß, das ist ein sehr unangenehmes Thema, aber: Tiere verspüren genau so Angst, wie wir Menschen. In großen Schlachtbetrieben ist alles automatisiert. Bei der industriellen Schlachtung bekommen die Tiere teilweise nie einen Menschen zu Gesicht, geschweige denn eine beruhigende Hand aufs Fell gelegt. Auf einem traditionellen Bauernhof hingegen kümmert sich eine Person um die Tiere. Der Bauer hilft sie zur Welt zu bringen, sieht sie aufwachsen und ist Bezugsperson für die Herde. Wenn es zur Schlachtung geht, begleitet sie der Mensch, den sie schon das ganze Leben kennen. Das reduziert das Stresslevel ungemein.

Reifung des Fleisches

Frisches Fleisch ist nach der Schlachtung zäh und fast geschmacklos. Erst durch das „Abhängen“ oder die Lagerung bilden sich Lactat (Salz der Milchsäure) und Enzyme, die das Bindegewebe in den Muskeln abbauen und das Fleisch dadurch mürbe und zart werden lassen. Industrielles Fleisch reift einige Tage im Vakuumbbeutel (Nassreifung/Wet Aging), wogegen „Dry Aged-Beef“ (Lufttrocknung) einen mehrwöchigen Reifungsprozess an frischer Luft durchläuft und traditionelles, handwerkliches Können voraussetzt. Durch den Zeitaufwand und die Arbeit ist letzteres natürlich um einiges teurer.

Der Director's Cut - Welche Fleischstücke eignen sich für meinen Burger-Patty?

Jetzt sind wir schon einen Schritt bzw. Schnitt weiter und du weißt, was die Qualität deines Patties ausmacht. Doch kaum beim Metzger angekommen, stellt sich beim Blick in die Auslage ein weiteres Problem. Eine Vielzahl an Fleischabschnitten (Cuts) mit einer Vielzahl an Namen: Bug, Schaufelstück, Brisket, Oberschale, Sirloin, Chuck, Fehlrippe, Vorderhese etc.

Viele Begriffe, die man in Kochbüchern oder Ratgebern liest, meinen dasselbe in verschiedenen Sprachen, werden nur unterschiedlich benannt. So gibt es neben den deutschen auch noch US-amerikanische, französische, österreichische und Schweizer Bezeichnungen, die es dem Normalo-Hobbykoch nicht gerade leicht machen, den Überblick zu behalten. Doch nicht nur die Bezeichnungen sind verwirrend, sondern auch die Schnitte selbst. Die Zerlegung an sich ist ein komplexes

Handwerk, nein, vielmehr eine Kunst.

Auch die Vorlieben des Kulturkreises spielen eine Rolle. So kann man viele Bezeichnungen für Teilstücke aus dem Amerikanischen oder Englischen nicht ganz genau einem deutschen Abschnitt zuordnen, da es einfach sehr unterschiedliche Arten gibt, ein Tier zu zerlegen. Die Überbegriffe, bzw. Teilstücke sind gut zu definieren. Die Schnitte aus diesen Teilstücken schwanken allerdings stark. Ein Beispiel: Vielleicht hast du schon einmal den Begriff „American Cut“ gehört. Dieser meint nicht etwa, dass das Stück in den USA abgeschnitten wurde (was meist auch der Fall ist), sondern die Art des Schnittes. Nun ist die Verwirrung komplett.

Welches Stück soll ich denn nun wählen? Eine Cut-astrophe!

Lass dich nicht irritieren. Hilfe naht! Andere Länder, andere Schnitte. Es kommt also immer darauf an, wie und wo man schneidet. Am besten du fragst deinen Metzger, welche Stücke er gerade vorrätig hat oder dir schneiden kann. Alternativ kannst du auch immer bestimmte Stücke vorbestellen.

Zur besseren Übersicht und Verständigung schau dir die Grafik an. Ich habe versucht, dir einen möglichst strukturierten Überblick darüber zu geben, wo die Stücke herkommen und wie die amerikanische Bezeichnung dafür lautet (wenn es eine gibt).

Infografik: Cuts vom Rind

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!



Teile vom Rind (Beef Cuts)

Da die Grill- und BBQ-Kultur aus den USA zu uns herüberschwappt, bürgern sich die US-amerikanischen Namen der Fleischabschnitte auch hier langsam ein. Die gängigsten und mittlerweile bei jedem guten Metzger erhältlichen sind:

- Top Round Roast – Braten aus der Oberschale (Keule)
- Bottom Round Roast – Braten aus der Unterschale (Keule)
- Eye Round Roast/Steak – Nuss/Kugel (vordere Keule), Rolle/Schwanzrolle (hintere Keule)
- Top Loin Steak/Strip Steak – Entrecôte/Roastbeef
- Tenderloin – Filet Steaks
- Prime Rib Steak – Steak aus der hohen Rippe (z.B. Rib Eye Steak)
- Brisket - Brust
- Tri-Tip Steak/Roast – Bürgermeisterstück/Pastorenstück
- Top Butt-Cap - Tafelspitz
- Sirloin Steak – Hüftsteak, Rumpsteak

Hackologie - Die Mische macht's

Gut, jetzt sind wir wieder einen Schritt weiter und du weißt, welche Fleischabschnitte aus welchen Teilen des Rinds geschnitten werden. **Doch nehme ich nur ein Stück oder mische ich mehrere Teilstücke?** Und wenn ja, wie viele? Und welche Teile bieten sich überhaupt an? Tendenzuell gilt: Einfach ausprobieren und schauen, was dir persönlich am besten schmeckt. Der Fettgehalt deines Pattys sollte immer um 20-25 % liegen. Auch hier einfach den Metzger fragen.

Du kannst zum Start natürlich auch auf eine eingefleischte Mischung setzen, die sich bewährt hat. Hier ein kleiner Spickzettel:

Joe Bloggs-Blend

- 100% Short Rib (Querrippe/Hinteres Leiterstück)

oder

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

- 50% Chuck (Schulter)
- 50% Sirloin (Hüfte)

Joe Bloggs ist kein Star-Koch oder Premium-Fleischer. Im Gegenteil! Es ist die englische Bezeichnung für „Ottonormalverbraucher“, klingt aber irgendwie einfach besser, wa? Schulter und Hüfte sind Muskeln, die mit am meisten beansprucht werden. Sie haben einen charakteristischen Geschmack und eignen sich perfekt für einen saftigen, bodenständigen Burger.

Bauch, Beine, Po!

- 50% Round (Keule)
- 30% Shank (Hinter- oder Vorderhese)
- 20% Brisket (Brust)

Ein beliebter Kurs für Mädels im Fitnessstudio ist gleichzeitig eine schöne Mischung für deinen Burger-Patty. Wer hätte das gedacht?! Der feine Geschmack des Briskets harmoniert sehr gut mit den etwas herberen Stücken von Keule und Hesse.

Pat Lafrieda-Famous Blend

- 50% Chuck (Nacken, Fehlrippe oder Querrippe)
- 30% Clod (Arm)
- 20% Brisket (Brust)

Wer in den USA auf Fleisch steht und an der Ostküste wohnt, kommt an dem Namen Pat Lafrieda nicht vorbei - den wohl bekanntesten Händler und Lieferanten für Premium Fleisch in New Jersey und Umgebung. Pat und sein Cousin führen das Unternehmen seines Großvaters mittlerweile in 3. Generation. Für die erfolgreiche Burger-Restaurantkette „Shake Shack“ erfand er diesen Blend, der unter Fachleuten als die „perfekte Patty-Mischung“ gehandelt wird und somit in zahlreichen Restaurants auf dem Teller zu finden ist.

Happy Ending

- 50% Tail (Ochsenchwanz)
- 30% Brisket (Brust)
- 20% Sirloin (Hüfte)

Es klingt vielleicht erst einmal komisch, aber das Ende des

Ochsen ist fantastisch durchwachsenes, saftiges und sehr fettiges Fleisch. Hierzulande nur in Ochsenchwanz-Suppe oder Gulasch verwertet, ist dieses Endstück regelrecht dazu bestimmt, daraus Burger Patties herzustellen. Der Muskel ist zudem ständig in Bewegung (hast du bestimmt schon einmal beobachtet: auch wenn das Rind den ganzen Tag regungslos monoton und Gras kauend auf der Weide in die Aue starrt, wackelt doch stetig der Zipfel). Diese Mischung ergibt vor Saft triefende, nussig schmeckende Patties.

Krösus-Blend

- 50% Tri Tip Roast (Bürgermeister-/Pastorenstück)
- 50% Top Butt Cap (Tafelspitz)

Bei dieser Mischung wird nicht gezeit, sondern geklotzt! Das Bürgermeister- oder Pastorenstück bekam seinen Namen, da der Metzger früher allein dem Stadtregenten oder dem kirchlichen Oberhaupt dieses gute Stück reservierte. Tafelspitz kommt zwar meist lang gekocht auf den Tisch, besitzt aber einen leckeren, charakteristischen Eigengeschmack. Beide Schnitte gewolft, zu einem Patty geformt und medium-rare gebraten, sind ein Privileg, das eines Stadtvorstehers würdig ist.

Streugut – Burger Rubs

Rub heißt zu Deutsch „reiben“ und meint Trockenmarinaden aus getrockneten Gewürzen, mit denen normalerweise Fleisch für den Grill eingerieben wird. Geschmäcker sind verschieden. Während einige den puren Fleischgeschmack an ihrem Patty lieben, mögen andere ihn lieber gewürzt. Geschäfte und Internet sind mittlerweile voll von Rubs und Rezensionen zu diesen. Wie bei vielem anderen, kann man auch seine Rubs mit einfachen Mitteln selber herstellen, sie nach eigenen Vorlieben kreieren und damit einen Haufen Geld sparen.

Steht das Fleisch bei dir im Vordergrund und du hast gutes Geld bezahlt, um deinen Patty-Blend zu bekommen, rate ich dir vom „rubben“ ab, da Rubs den Eigengeschmack überdecken, bzw. verändern. Möchtest du allerdings eine spezielle Gewürzmischung, die deinem Fleisch einen spezifischen Geschmack gibt, empfehle ich dir einfach mal ein paar auszuprobieren. **Dabei werden die Patties mit der Mischung von allen Seiten bestreut oder leicht angerieben.** Die Gewürze werden nicht in der

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

Hackmasse verarbeitet. Sollten Rubs dir am Burger nicht schmecken, kannst du sie auch ohne Probleme fürs nächste Grillfest aufheben und Steak, Hähnchen & Co eine ordentliche Abreibung verpassen.

Für alle Rubs gilt: Zutaten zusammen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten, bis die Aromen in die Nase steigen. Alles zusammen mörsern oder in einer Küchenmaschine mahlen. Würze das Fleisch erst einmal vorsichtig. Die Rub-Reste halten sich an einem trockenen Ort, gut abgedeckt mehrere Wochen.

Die Mischungen reichen für 8-12 Burger-Patties.

El Mediterraneo-Rub

- 2 TL Meersalz
- 1 TL Brauner Zucker
- 2 TL schwarz Pfefferkörner
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Knoblauch

Bollywood-Rub

- 1 TL Kreuzkümmel-Samen
- 1 TL Koriander-Samen
- 1 TL Senf-Samen
- ½ TL Fenchel-Samen
- ½ TL Bockshornklee
- ½ TL Fenchel-Samen

Magic Johnson-Rub

- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Meersalz
- ½ TL brauner Zucker
- 1 TL Senf-Samen
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel-Samen
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver

- 1 TL Zwiebelpulver

Formidable! – So formst du deine Burger-Patties

Ärmel hochgekrempelt, Hände gewaschen und los geht's. Patties zu formen ist an sich eine schnelle Sache. Du kannst sie entweder per Hand anfertigen oder ein paar Euro in eine Burgerpresse investieren. Allerdings geht dir mit ein klein wenig Übung die Herstellung schnell von der Hand und du bist flexibler, was die Größe und Konsistenz deiner Patties angeht.

Falls du aus hygienischen Gründen das Hackfleisch nicht anfassen möchtest, besorge dir puderfreie Latexhandschuhe aus der Drogerie um die Ecke. So bleiben Fleisch und deine Hände sauber.

Welche Patty-Größe ist die richtige?

Für ein **mittelgroßes Patty** und eine nicht zu sehr sättigende Portion empfehle ich **120 g**. Wenn du es **größer** möchtest probiere es mit **150 g, 180 g oder 220 g**. Letzteres ist allerdings ein ganz schöner Oschi. Kleiner geht natürlich immer. **Kleine Slider (Mini-Burger) mit 100 g oder 80 g** Patties sind eine tolle Vorspeise oder Finger-Food auf Partys.

- 1 -

Schau die Größe deiner Burger-Buns an. Das Patty sollte etwas größer sein, da es beim Braten ein wenig eingeht. Wiege das Hackfleisch ab, damit jedes Patty die gleiche Größe hat.



- 2 -

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

Bringe das Rinderhack mit beiden Händen behutsam in eine runde Form.



- 3 -

Halte mit einer Hand die Kante, während du das Patty vorsichtig von oben mit der flachen Hand in Form bringst. Danach auf die andere Seite drehen und nachformen.



Harter Typ oder Softy? - Feste oder weiche Patties?

Es gibt zwei Methoden, dein Patty zu formen. Entweder du arbeitest mit etwas Druck und formst dein Patty kompakt, oder du behandelst es wie ein rohes Ei und bringst es nur leicht mit den Handkanten in Form. Das **"Hard Pack"** ist dichter in der Konsistenz und hat ein festeres, kompakteres Mundgefühl. Das **"Soft Pack"** ist leicht bröselig, locker und von der Konsistenz her fast fluffig. Natürlich ist es dadurch etwas schwerer zu braten. Aber der Aufwand lohnt. Probier es mal aus.



Burger Patties formen - kompakt und locker

Der Herr der Ringe - Hilfsmittel zum Patty formen



Burgerpressen - Hilfsmittel zum Patty formen

Ja, ich will! - Servierringe

Falls du am Anfang noch nicht ganz ebene Patties hinbekommst, nimm einen Servierring zur Hilfe. So bekommst du auf jeden Fall eine gleichmäßige runde Form (alternativ kannst du auch aus einem Stück Alufolie einen Ring bauen. Dazu falte ein ca. DIN A4 großes Alufolienstück der Länge nach, bis du einen ca. 6 cm hohen Streifen herausbekommst. Verbinde beide Enden, um einen Ring zu formen und tackere die Enden zusammen. Du kannst natürlich auch höhere Ringe herstellen. Je nach dem, wie viel Gramm Hack du benutzen willst bzw. wie hoch die Patties werden sollen).

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!



Burger-Patties formen mit einem Servierring

Pressefreiheit - Burgerpressen

Du kannst natürlich auch eine Burgerpresse zu Hilfe nehmen. Egal ob Mini-Patties mit 60 g oder Pressen für den großen Hunger bis 220 g. Es gibt Formen für jeden Bedarf. Allerdings ist es schwierig, in einer Presse ein "Soft Pack" zu formen. Dafür ist die gute alte Handarbeit immer noch die beste Wahl.



Burgerpresse - geformtes Burger-Patty

Versteckte Freuden - Stuffed Burger

Eine interessante und abwechslungsreiche Art Patties herzustellen, ist ihn zu "stopfen", bzw. zu füllen. Hierbei liegen die Zutaten wie Käse, Oliven, gebratene Pilze, Zwiebeln etc. im Patty und sorgen für eine angenehme Überraschung beim Hineinbeißen. Der Vorteil ist, dass sich alle Zutaten mit dem schmelzenden Käse im Inneren

vermischen und so fantastische neue Aromen entstehen. Fülle dein Patty mit allem, worauf du Lust hast. Wichtig ist nur, dass die Zutaten schon gegrillt oder gebraten sind, da die Hitze im Inneren lediglich reicht, um den Käse zu schmelzen (bei einem Garpunkt von medium-rare oder medium).

Am einfachsten ist das mit einer speziellen Burgerpresse für Stuffed Burger.



Stuffed Burger-Patty Unterteil

Die Burgerpresse drückt mit einem Aufsatz ein großes Loch in die Mitte, das dir viel Platz für Zutaten macht.



Stuffed Burger-Patty gefüllt

Fülle das Innere mit Allem was dein Herz begehrt. In meinem Fall war es gereifter Cheddar. Mit der anderen Seite der Presse formst du den Deckel, der perfekt in den Rand passt. Danach die Ränder andrücken und ab in die

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

Pfanne.



Stuffed Burger-Patty geformt

Mit ein wenig Übung kannst du die Patties auch per Hand formen. Achte aber darauf, dass Boden und Rand aus einem Guss und nicht aufeinander gesetzt sind und der Rand an den Seiten nicht zu dünn ist. Mit dem Deckel alle Öffnungen gut verschließen und nochmals kontrollieren, ob keine Risse zu sehen sind. Andernfalls läufst du Gefahr, dass das Patty beim Braten aufreißt und der Käse in die Pfanne ausläuft.



Medium-Rare gebratener Stuffed Burger-Patty

Brennende Frage: Wie gare ich Burger-Patties?

Du kannst dein Burger Patty auf unterschiedliche Weise zubereiten. Einige schwören auf den Grill, andere auf Pfannen oder Grillplatten wie in der Gastronomie. Hier kommen die besten Methoden:

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Burger Patties aus der Gusseisen-Pfanne

Eine Pfanne aus Gusseisen und ein Burger Patty sind ein absolutes Dreamteam. Gusseisen (Cast-Iron auf englisch) hat optimale Wärmeleiteigenschaften (das heißt, es wird richtig heiß) und hält die Hitze gleichmäßig in der Pfanne. Außen eine krosse Röstung und innen medium rare. So macht man perfekte Burger Patties. Alternativ kannst du auch eine dicke Edelstahlpfanne verwenden. Diese hat ähnliche Eigenschaften und lässt sich auch sehr hoch erhitzen.



Gebratenes Burger-Patty in einer Gusseisenpfanne

Burger Patties vom Grill

Klassischer kann man seinen Patty nicht zubereiten. Gas-Grill aufs Maximum vorheizen, Patty in die Mitte legen und Deckel zu. Nach 1 Minute um 90° drehen, um ein schönes Röststreifenmuster zu bekommen. Nach einer weiteren Minute wenden und den Vorgang wiederholen. Größere Patties brauchen natürlich mehr Zeit. Immer mit dem Thermometer die Kerntemperatur kontrollieren. Dann erwischst du den perfekten Garpunkt. Mit einem Holzkohle-Grill geht es natürlich fast noch besser. Benutze auf jeden Fall Holzkohle und keine Briketts. Kohle brennt zwar nicht so lange, aber um einiges heißer. Ein Kugelgrill mit Deckel ist perfekt um den Umlufteffekt zu nutzen.

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!



Gegrillte Burger-Patties

Burger Patties Sous Vide - mit dem Lötgerät flambiert

Diese Handlötgeräte haben es mir angetan und sind seit ein paar Jahren meine liebsten Küchengeräte. Mit einer Flamme bis 1700 °C bekommt man alles geschmolzen oder kross angebraten. Zudem kann man die Hitze durch die Entfernung zum Gargut sehr gut dosieren. Wenn du es schnell und sauber magst, ist solch ein Gerät aus dem Baumarkt deines Vertrauens eine lohnende und nicht allzu teure Investition. Da außen in kürzester Zeit eine krosse Kruste entsteht, gart das Innere nicht nach. Perfekt ist so ein Lötgerät in Kombination mit Sous Vide gegarten Burger Patties.



Burger-Patty im Sous-Vide Bad

Das Patty wird eingeschweißt, damit es nicht in Berührung mit dem Wasser kommt und alle Säfte im Fleisch bleiben. Anschließend wird der Beutel in einem Bad bei konstanter Temperatur je nach Größe für 30-60 Minuten gegart. Der Vorteil ist, dass du deinen perfekten

Garpunkt einstellen kannst, da das Wasser und damit dein Patty nie heißer als die eingegebene Temperatur wird und ein "Übergaren" nahezu unmöglich ist.



Sous Vide gegartes Burger-Patty mit einem Lötgerät geröstet

Das komplette Patty hat nun *einen* Gargrad und braucht nur noch Röstaromen für ein vollkommenes Geschmackserlebnis. Hierfür ist der Brenner das optimale Zubehör.



Sous Vide gegartes Burger Patty - medium rare

Das Ergebnis spricht für sich. Alternativ kannst du das Patty auch roh in den Ofen (Ober/Unterhitze bei 170 °C geben, allerdings gart das Fleisch dort nicht einheitlich). Falls du bisher noch nicht in die Vorzüge von Sous Vide gegarten Gerichten gekommen bist, oder noch etwas Hintergrundwissen und Tipps brauchst, schau dir den

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

ultimativen Sous Vide Guide an. Wenn du bisher noch nicht Sous Vide gegart hast, wirst du bald nichts anderes mehr tun.

Burger Patties aus dem Beefer

Der Werbeslogan "Beef it or leave it" ist Programm. Einmal mit einem Oberhitze-Grill von diesem Kaliber gegrillt und man tut sich schwer die nächsten Patties oder Steaks in der Pfanne zu braten. Mit 800°C Oberhitze heizt der Beefer dem Patty ordentlich ein. Hier ist ein fetthaltiger Patty-Blend auf jeden Fall von Vorteil. Innerhalb von 1,5 Minuten (45 Sekunden pro Seite) ist eine beachtliche Kruste auf dem Patty entstanden.



Burger-Patty im Beefer

Fazit

Es ist schwierig, eine Methode zum Gewinner zu küren. Für mich sind Grill, Beefer und das Handlötgerät in Kombination mit Sous Vide ganz weit vorne, da sie die stärkste Hitze entwickeln, was zu einer fantastischen Kruste führt. Hier liegt es auch wieder an dir, ob du Platz für einen Grill oder Beefer hast. Für den Gebrauch im Haus eignen sich sowohl LötKolben als auch die gute alte Pfanne sehr gut. Du kannst mit allen Methoden tolle Burger-Patties erzielen. Wenn das nicht mal ein versöhnliches Ergebnis ist, dann weiß ich auch nicht. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann brutzeln sie noch heute ...

Welche Temperatur müssen meine Patties haben?

Braten schön und gut. Aber welche Kerntemperatur brauche ich, um eine bestimmte Garstufe zu erreichen? Wenn du mit einem Thermometer arbeitest, kannst du Gradgenau überprüfen, welchen Garpunkt deine Burger-Patties haben sollen.

- **rare (blutig): 40°C - 45°C** - Nur die äußere Schicht ist stark angeröstet. Das Innere ist roh.
- **medium rare (englisch): 47°C - 54°C** - Die äußere Schicht ist geröstet. Ein leichter Garkreis hat sich um die Kruste gebildet. Der Kern ist roh.
- **medium (rosa): 56°C - 60°C** - Der Garkreis zieht sich weit ins Innere des Pattys. Der Kern ist leicht glasig, aber nicht mehr roh.
- **well done (durch): Über 66°C** - Das Fleisch ist bis in den Kern komplett durchgegart.

Die perfekte Garstufe, um dein Patty zu genießen, ist rare oder medium-rare. Dein Fleisch well done zu braten macht das Geschmackserlebnis kaputt. Wenn du schon gutes Geld für dein Hackfleisch aus gibst, soll es ja auch so gut wie möglich zur Geltung kommen. Die Textur, das Mundgefühl und der Geschmack sind mit einem rohen oder rosa Kern nicht zu übertreffen. Hab keine Angst. Wenn du dein Hackfleisch selber zubereitest und auf die Kühlkette achtest, ist das Verzehren von rohem Fleisch überhaupt kein Problem. Isst du dein Burger Patty sonst immer well done, probiere es zumindest einmal aus, den Burger medium zu essen. In manchen Burgerläden serviert das Personal die Patties sogar ausschließlich medium rare.

Salzen oder nicht salzen, das ist hier die Frage!

An dieser Frage scheiden sich die Geister. Salze ich das Hack vor dem Braten oder erst danach? Oder gar nicht? Ich persönlich würze Patties nach dem Formen leicht mit Salz und nach dem Braten stark mit Salz und Pfeffer. Der Grund: Salz lässt Fleisch „auswässern“ und macht es mürbe (wenn es einige Zeit steht, z.B. für mehrere Stunden im Kühlschrank). Der andere Punkt ist die Konsistenz. Durch Salz wird das Fleisch verdichtet und zu einer festeren, bulettenartigen Masse. Ungesalzen oder mit nur sehr wenig Salz im rohen Hack (in der Hackmasse

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

verarbeitet) bleibt die Konsistenz lockerer und etwas bröselig.



Gesalzenes Burger-Patty

Fleisch tumbeln

Das "Tumbeln" (englisch für "Fallen" oder "Schwenken") ist eine mechanische Behandlung von Fleisch, bevor es in den Wolf kommt. Hierzu werden die Fleischstücke in große mechanische Trommeln gefüllt und bewegt (wie in riesigen Waschmaschinen). Der Zweck ist, das Fleisch dadurch zu massieren, damit sich das Bindegewebe entspannt und das Fleisch weicher und zarter wird. Zusätzlich kann Pökelsalz hinzugegeben werden, das den Effekt verstärkt. Im industriellen Verfahren wird zusätzlich oft unter Vakuum gepoltert (wie es im Deutschen auch heißt), um austretenden Eiweißschaum zu verhindern. Du kannst das Tumbeln im Hausgebrauch stark vereinfacht nachstellen, indem du die kalten Fleischstücke in deiner Küchenmaschine parkst und den Knethaken einsetzt. Lasse die Fleischstücke nun auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten durchmassieren, bevor du sie anschließend in den Fleischwolf gibst.



Fleisch in der Küchenmaschine vorm Tumbeln



Fleisch während des Tumbelns

Es gibt Köche, die auf diese Technik schwören. In meinen Hausversuchen habe ich allerdings keinen signifikanten Unterschied geschmeckt. Doch sei diese Methode der Vollständigkeit halber einmal erwähnt. Probiere es einfach aus. Vielleicht machst du ja andere Erfahrungen als ich.

Kleine Kniffe große Wirkung

Hier kommen noch ein paar Tipps und Ratschläge, um deinen Patty noch besser und dich als Chef am Grill noch souveräner zu machen.

Ein paar Ratschläge

- Benutze ein Braten-Thermometer, um die perfekte Kerntemperatur zu erreichen. Ich weiß, es ist cooler das

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

Patty auf dem Grill ein paar Mal hin und her zu werfen und ihn auf den Punkt auf den Teller zu bringen. Kann man natürlich machen, wenn man sehr viel Erfahrung hat. Willst du auf Nummer sichergehen, benutz das Thermometer.

- Wolfe dein eigenes Fleisch! Es liegen mehr als Galaxien zwischen frisch gewolften- und industriell hergestellten Hack. Ach was sag ich ... Universen!
- Nach dem Wolfen erst mal chillen. Also das Fleisch, nicht du! Achte auf die Kühlkette, da frisch gehacktes anfällig für Salmonellen etc. ist.
- Wiege dein Fleisch. So ist jeder gebratene Burger gleich groß und gleich breit.
- Ordentlich würzen. Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer sind Pflicht (bitte nicht diesen vorgemahlene Fertig-Pfeffer aus dem Streuer verwenden ... bitte). Ob du noch einen Rub darüber streuseln möchtest, bleibt dir überlassen.
- Drehe beim Braten die Patties, sooft wie du magst! In vielen Büchern liest man, dass das Patty nur ein, maximal zwei Mal gedreht werden darf. Eigene Versuche haben allerdings gezeigt, dass durch das ständige Drehen die Hitzeverteilung im Inneren weitaus gleichmäßiger ist, als bei der gängigen Methode.

Ein paar Tipps

Fassung bewahren

Du hast bestimmt schon öfter beobachtet, dass Patties und Buletten beim Braten die Form verlieren, eingehen und etwas runder und höher werden, als anfänglich geformt. Ein simpler und zu gleich genialer Trick schafft Abhilfe für die Fassungslosigkeit deiner Patties. Drücke nach dem Formen mit einem Daumen eine kleine Mulde in die Mitte. Dadurch verzieht sich beim Braten nichts, die Patties wölben sich nicht nach oben, sondern behalten ihre Form.



Mulde im Burger-Patty

Backpapier-Barriere

Als ich das erste Mal Burger für mehrere Freunde zubereitet habe, dachte ich, ich wäre mal ganz klug und habe alle Patties vorbereitet, in Fünfergruppen übereinandergestapelt und kühl gestellt. Am Grill allerdings machte sich großer Frust breit, da die Patties sich, nachdem sie neben dem heißen Grill standen und warm wurden, wieder zu einer Masse verbunden hatten. Sei klüger als ich und schneide grobe Rechtecke aus Back- oder Butterpapier vor, die du als Schutzschicht zwischen die rohen Patties legst. Das erspart Zeit und Frust, glaub es mir.



Backpapier Zuschnitte zwischen den Burger-Patties

So ein Käse!

Kennst du das auch? Dein Patty ist fast fertig gebraten

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

und du legst final noch eine Scheibe Käse obenauf und wartest ungeduldig, dass sie endlich schmilzt. In der Pfanne frustrierend, auf dem Grill semi-optimal. Ein einfacher Trick schafft Abhilfe. Hast du einen Grill mit Deckel, leg ihn für 30 Sekunden auf. Der Umluft-Effekt lässt den Käse schmelzen. In der Pfanne oder auf Grillplatten ist das etwas schwierig, aber nicht unmöglich: mit einem Stück Alufolie und einem Schuss Leitungswasser erzielst du den gleichen Effekt.



Verdampfendes Wasser in der Pfanne kurz bevor die Alufolie aufgelegt wird

Lege kurz bevor dein Patty den Garpunkt erreicht ein oder zwei Scheiben Käse darauf. Gib einen kleinen Schuss Leitungswasser neben das Patty in die Pfanne. Sofort verdampft dieses und Wasserdampf steigt auf. Lege nun schnell die Alufolie auf die Pfanne. Nach 10-15 Sekunden hast du einen fotoreifen zerlaufenen Käse, der dein Patty umhüllt.



Geschmolzener Käse

Vorbereitung is(s)t alles!

Planst du ein großes Sommerfest oder erwartest du einfach einen Haufen an hungrigen Leuten zum Burgeressen? Das Nervigste an Gartenpartys ist immer die lange Schlange am Grill, da es halt seine Zeit dauert, bis das Patty innen medium und außen kross ist. Erspare dir deshalb unnötigen Stress am Grill und unliebsame Zwischenrufe von angetrunken, hungrigen Gästen am Ende der Schlange „Ey, es soll sich auch schon einer tot gegrillt haben!!!!“. Forme die Patties schon mittags (Mulde nicht vergessen) und gib sie auf einem Backblech bei 120 °C Ober/Unterhitze in den Ofen (ggf. mit einem Bratenthermometer), bis dein gewünschter Garpunkt fast erreicht ist und decke sie gut mit Alufolie ab. So musst du die Patties nur noch von beiden Seiten scharf angrillen, da sie vom Garpunkt innen ja schon perfekt sind. Keine magenknurrenden Schlangen mehr an deinem Grill und du hast endlich Zeit, dein Bier zu genießen. Neid- und respektvolle Blicke inklusive.

In Crust we trust - Smashed Burger-Patties

In den USA ein nicht aufzuhaltender Trend, kommen die „zerdrückten“ Burger auch langsam zu uns in heimische Gefilde. Eigentlich ist es ja ein Kardinalfehler, Burger mit Gewalt auf den Pfannenboden zu drücken. Jeder Koch oder Steakhausbesitzer würde sich hierzulande mit Tränen in den Augen die Haare raufen und kopfschüttelnd mit sich überschlagender Stimme „Wat – machst - du - da???“ schreien, wenn du ihm erzählst, dass du deinen Patty in der Pfanne zerdrückt hast. Zugegeben, bei dieser speziellen Zubereitungsart ist innen nichts unglaublich weich und rosa. Muss es auch nicht! Hier geht es darum,

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!

eine maximale Kruste und damit maximalen Geschmack zu erzeugen, denn der Geschmack kommt durch die Röstaromen (Millard-Reaktion) ans Fleisch. Maximiert man die Röstung, maximiert man auch den Geschmack. So die Theorie. Die Praxis allerdings, lässt dich aus deinen Sportsöckchen kippen.

Die Erfindung des „smashings“ ist keine Weltneuheit. Diese geht auf die älteste Hamburger-Kette der USA, das „White Castle“ und damit auf das Jahr 1921 zurück. **Seitdem verbreitete sich diese fantastisch unorthodoxe Methode vom Mittleren Westen der USA in die ganze Welt.** Franchise Unternehmen, wie „Steak ‘n Shake“, „Five Guys“ (sehr bekannt durch den Dayum-Burger-Tester) oder aktuell „Shake Shack“ und „SmashBurger“ (der Name ist Programm) verdienen sich damit eine goldene Nase.

Doch das Tollste an der ganzen Sache? Du musst dir nicht zwangsläufig ein Flugticket in die USA kaufen und diverse Sicherheitschecks am Flughafen über dich ergehen lassen, sondern kannst am heimischen Herd einfach selber quetschen. Ganz ohne Jetlag! „Home made“ eben! Die Investition ins richtige Zubehör kostet dich ca. 70 € (wenn du es nicht sowieso schon zu Hause hast) - der „Oh mein Gott, wie geil ist das denn?!“-Effekt hingegen ist unbezahlbar!

Hier nochmal ein kleines Briefing und dann geht's ran an die Buletten!

Vorteile der „smashing-Methode“

- Geballter Geschmack durch maximale Röstaromen
- Du kannst auch weniger Hackfleisch benutzen, da du keine Angst haben musst, der Burger könnte austrocknen, denn:
 - Es dauert nur 1-2 Minuten ihn zu braten
 - Du musst nicht darauf achten, einen bestimmten Garpunkt zu treffen
- Besonders geeignet für Menschen, die den puren Rindergeschmack nicht so gern mögen und darauf verzichten können in einen 180 g Patty zu beißen.
- Die Patties sind nicht so riesig. Damit steigt die Wahrscheinlichkeit, dass du vielleicht ganz ohne

Kleckern auskommst.

Das Zubehör

- Eine Edelstahl- oder Gusseisen-Pfanne
- Ein großer und stabiler Pfannenwender (am besten aus Edelstahl) oder eine Fleischpresse

Da die Burger platt gedrückt und stark geröstet werden, brauchst du ein Patty mit hohem Fettanteil. Am besten ist eine Mischung aus jeweils einem Drittel Hochrippe, Brust und Hüfte. So kommst du auf ca. 25 % Fett und einem nicht zu übertreffenden Geschmack. Die etwas fettigeren Burger-Blends, wie z.B. „Happy Ending“ funktionieren natürlich auch einwandfrei.

Teilen ist schön! Wenn du noch mehr Kruste und weniger puren Fleischgeschmack haben möchtest, teile das Hackfleisch zu zwei gleichen Teilen und „smashe“ dir einen Double-Crust- Patty. Denn merke: Zwei Krusten sind krustiger als eine.



Hackfleisch wird in die Pfanne gelegt

Wiege dein Hackfleisch wie gewohnt ab, forme eine Kugel, heize die Pfanne auf höchster Stufe auf. Erst wenn sie anfängt zu qualmen gib einen kleinen Schuss Sonnenblumen-, Raps- oder Erdnussöl und den Hackball hinein.

Der große Guide: So baust du Burger Patties zum Niederknien!



Smashed Burger-Patty wird auf dem Pfannenboden plattgedrückt

Drücke mit Hilfe des Pfannenwenders und ordentlich Kraft den Burger platt auf den Boden. Benutze einen zweiten Wender oder einen Kochlöffel, um mehr Kraft aufzubauen und halte den Druck aufrecht, damit das Fleisch Vollkontakt mit der Pfanne hat und damit maximale Röstung bekommt.



Smashed Patty wird mit dem Pfannenwender vom Boden gekratzt

Nach 30-40 Sekunden nimm einen Pfannenwender zur Hand und kratze das Patty vom Boden ab, drehe es um und lasse es nur kurze 10-15 Sekunden bei leichtem Druck weiter braten.

Ran ans Fleisch! Ein paar Burger Rezepte zum

Probieren

Ab sofort tritt die neue Hackordnung in Kraft: Stützräder ab! Jetzt bist du die Frau oder der Mann am Grill. Lass dir nicht einreden, dass man Burger Patties nur auf eine bestimmte Weise zubereiten darf. Du hast nun das Wissen, dich auszuprobieren und in den Burger-Patt-Wahn zu verfallen. Hab Freude am Experimentieren und den glücklichen Gesichtern deiner Gäste. Es gibt keine Grenzen und kein richtig oder falsch, solange es dir schmeckt. Falls du noch ein paar Anreize brauchst, iss das!