

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen



Erinnerst du dich an deinen ersten Burger? Ich hab meinen in der „Goldenen Möwe“ gegessen (unser Codename für McDonalds). Der Game Boy war gerade voll im Trend und die schnellen, fettigen Junior-Tüten für uns eine exotische Abwechslung zur deutschen Hausmannskost. Außerdem steckte ein Geschenk in der Box. Wir waren jung und mit wenig zufrieden.

Heute weiß ich, dass das, was in der Tüte steckte, mit einem richtigen Burger wenig zu tun hat. Meine große Burger-Offenbarung erlebte ich aber erst Jahre später – als ich mich nachts um 1 Uhr in Berlin-Friedrichshain in eine lange Schlange vor einen Laden einreihete, der fast nur aus einer Theke bestand. Eine mit Hand geschriebene Schiefertafel hing an der Wand, beschrieben mit Dingen, die ich bis dahin noch nie gegessen hatte: selbst gebackene Sauerteig Burger Buns, frisch karamellisierte Rotwein-Zwiebeln, Bio Dry-Aged Fleisch, getoppt mit französischen Käsespezialitäten aus der Provence und krossem BBQ-Bacon, dazu Hand-Cut-Fries mit Trüffel-Mayonnaise. Regungslos stand ich in dem engen und überfüllten Laden und meine Augen starrten ungläubig auf die weißen Kreidebuchstaben.

Nach dem ersten Bissen war es um mich geschehen.

Ein Burger ist eben nicht einfach nur ein Burger. Ein guter Burger hat das Potential, in deinen Synapsen ein Feuerwerk wie am 4. Juli zu entfachen (Umami!). Und wie du das bei dir zu Hause hinkommst, verrate ich dir hier

in meiner „Burgerklopädie“. Du findest hier das nötige Hintergrundwissen und alle Techniken, Tipps und Tricks, die du brauchst, um einen verdammt guten Burger zu bauen.

All in! - Die Bausteine eines guten Burgers

Einen soliden Burger zu basteln, ist nicht ganz so einfach wie es vielleicht klingen mag. Es muss viel Mühe, Vorbereitung und Liebe in ein Premium-Produkt gesteckt werden, bevor es über die Theke an deinen Tisch wandert (Die Produkte von Fast-Food-Ketten lasse ich einmal bewusst außen vor). Möchtest du genauso ein fantastisches Buletten-Brötchen wie in deinem Lieblings-Burgerladen zu Hause zaubern, bedarf es etwas Wissen und Vorbereitung. Doch keine Sorge, hast du dich einmal mit der Materie vertraut gemacht, wird das Herstellen von Buns und Co eine deiner liebsten Freizeitbeschäftigungen!

Die hier angeführten Vorschläge sind natürlich nur ein kleiner Teil der Möglichkeiten, die sich dir bieten. Fühl dich frei, Ideen zu übernehmen, Zutaten zu mischen, auszutauschen oder etwas ganz anderes auszuprobieren.

Ein Burger besteht im Kern aus folgenden Zutaten, bzw. Schichten:

Burger Patty

Ein wirklich guter Burger steht und fällt mit dem Burger Patty. Möchtest du unter deinen Freunden den Burger-Thron besteigen, lege größten Wert auf die Bulette in der Mitte. Selbstgemacht schmeckt einfach am allerbesten. Alles, was du zur Herstellung des Burgerfleisches, dem Formen und Braten der Hamburger Patties wissen musst, findest du hier:

Burger Buns

Entscheidend für das Gesamtkunstwerk Burger ist auch das Burger Brötchen, das die Zutaten zusammenhält. Die Auswahl an guten Hamburger Brötchen ist hierzulande leider stark begrenzt. Du kannst natürlich auf Fertigprodukte aus dem Supermarkt zurückgreifen. Doch geschmacklich unerreicht sind selbst gebackene Burger

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen

Buns. Hier hast du die Möglichkeit, Teig und Toppings selbst zu bestimmen. Du musst kein erfahrener Bäcker sein, um tolle Ergebnisse zu bekommen. Alles was du wissen musst steht in diesem Guide:

Zum Dahinschmelzen - Der Käse zum Burger

Der Käse nimmt auf dem Burger eine zentrale Position ein. Liegt ja auch in der Mitte auf dem Burger Patty, höhö. Darum ist es wichtig, für jede Gelegenheit, bzw. Burger-Komposition den richtigen Käse am Start zu haben. Es gibt einige Käsesorten, die zu den absoluten Basis-Burger-Rezepten gehören. Diese sind zum Beispiel:

- **Chester** – Du kennst den Chester Käse als Sandwichscheiben aus dem Supermarkt. Diese künstlich orangefarbenen, separat in Plastik verpackten, weich schmelzenden „Käse“-Scheiben. Auch wenn du dir dieses Produkt vielleicht nicht unbedingt auf deinen Frühstück Toast legst, sind diese Scheiben perfekt für klassische Cheeseburger Rezepte.
- **Cheese-Whiz** – In den USA eine ganz große Nummer. Dieser flüssige Käse ist nichts Anderes als eben erwähnte Sandwichscheiben mit etwas Milch erwärmt und flüssig cremig gerührt. In Deutschland kennen wir dieses Produkt aus dem Kino als Nacho-Käsesoße.
- **Cheddar** – Dieser englische, bzw. irische Hartkäse ist eine tolle Ergänzung für dein Burger Rezept. Der leicht herbe, deftige, salzige Geschmack harmoniert fantastisch mit dem milden Rinderhack. Ein junger Cheddar ist dabei weitaus milder, als der orangefarbene gereifte Cheddar.
- **Mozzarella** – Der italienische Klassiker geht immer. Auch auf deinem selbstgemachten Burger macht er eine gute Figur. Für ein zurückhaltendes Aroma, benutze Mozzarella aus Kuhmilch. Wenn du es kräftiger magst und der Käse im Vordergrund stehen soll, verwende Büffelmozzarella.
- **Brie/Camembert** – Diese weichen Weißschimmelkäse geben deinem Burger ein tolles nussig-erdiges Aroma.

Junger Brie ist sehr mild, wohingegen du reifen Camembert schon 2 km vor deiner Haustür aus dem Kühlschrank riechen kannst.

- **Blauschimmel-Käse** – Diese Käse sind die Königinnen der Käsetheke. Zugegeben nicht jedermanns Geschmack, aber trotzdem unglaublich lecker. Sie verleihen deinem Burger ein dominantes, nussig-pilziges Aroma. Bekannte Blauschimmelkäse sind z.B. Gorgonzola, Blue Stilton, Bavaria Blu oder Bleu d’Auvergne.
- **Provolone** – Dieser italienische Käse ist als dolce (milder und sahniger Geschmack, mit Kälberlab gekäst) oder picante (sehr kräftiger Geschmack, mit Schafs- oder Ziegenlab gekäst) erhältlich und eignet sich wegen seiner guten Schmelzfähigkeit perfekt für ein heißes Burger Patty.

Möchtest du etwas experimentierfreudiger sein oder mal etwas ganz Anderes ausprobieren, stöber in diesem Guide über französische Käsespezialitäten. Bei einer Burger-Kreation mit diesen Käsesorten, sollte das Molkereiprodukt auf jeden Fall im Vordergrund stehen. Voraussetzung sollte immer sein, dass sich der Käse zumindest ein wenig schmelzen lässt. Benutzt du zum Beispiel einen 36 Monate gereiften Gouda ist dein Patty nur noch Brikett, bevor sich am Käse irgendwas bewegt.

Ein paar Auflagen - Gemüse auf dem Burger

Gemüse auf deinem Burger bringt nicht nur ein minimal besserer Gewissen, sondern zusätzlich neue Aromen und viel Frische zwischen die Hälften. Die klassischen Einlagen sind:

- **Tomatenscheiben** - Je reifer die Tomaten, umso besser. Denn dann steckt richtig Geschmack im Gemüse. Fantastisch auf einem Burger macht sich auch eine Ochsenherztomate (Coeur de beoeuf). Schneide Tomaten immer von unten horizontal auf. Erstens sehen die Scheiben besser aus und zweitens ist das Kerngehäuse fixiert und fällt nicht auseinander
- **Salat** - Eisbergsalat ist das meistverwendetste Grün auf

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen

den Burgern dieser Welt. Doch warum nicht mal etwas Anderes versuchen? Besonders Salatherzen (Romana), Lolo-Bianco, Feldsalat oder Rucola geben ein tolles Aroma

- Zwiebeln - Ob weiß oder rot, ob roh oder geröstet. Zwiebeln geben deinem Burger das gewisse Etwas
- Gewürzgurken - Bei Gürkchen scheiden sich die Geister. Für die einen ein absolutes Muss, für die anderen ein grünes Grauen. Unbestritten ist, dass eingelegte, saure Gürkchen perfekt mit Fleisch, Käse und Burger-Soßen harmonieren

Möchtest du deinen Burger nicht nur mit rohem, sondern gegrilltem Gemüse veredeln oder einen rein vegetarischen Burger zaubern wollen, schau dir diesen Guide an. Dort erfährst du alles über Grillgemüse. Von der Vorbereitung über die Grillmethode bis hin zur Garzeit.

Flüssiges Gold – Burger-Saucen

Ein nicht zu unterschätzender Faktor für einen wirklich wirklich guten Burger sind die Saucen bzw. deren Zusammenstellung. Die Zutaten auf deinem gestapelten Meisterwerk können noch so lecker sein; ohne Saucen fehlt der ganzen Schöpfung halt das gewisse Etwas, quasi die universelle Verbindung. Wie ein Motor ohne Öl.

Diese flüssigen Geschmacksträger sind die geheime Zutat in jedem Burgerladen. Zum einen verbinden sie alle Zutaten und Säfte miteinander und sorgen für eine angenehme Konsistenz beim Kauen. Zum anderen sind gute Saucen immer auf die Zutaten des Burgers abgestimmt. Es bringt also nichts, wenn du deinen Cheeseburger mit Hella Gewürzketchup vollballerst. Die unzähligen Zutaten und dominanten Gewürze darin überdecken das Fleisch genauso, wie die restlichen Zutaten.

Eine BBQ-Sauce auf einem herben Bacon Burger erzeugt wiederum tosenden Applaus deiner Garten-Party-Gäste. Das Süß-Herbe und der leichte Rauchgeschmack harmonieren bis ins letzte Atom mit Patty, Käse und Bacon. Ok, auch wenn es jetzt irgendwie nicht so klingen mag: Mach keine Wissenschaft daraus, sondern überlege ganz nüchtern, ob deine Burgerbeläge eine starke,

dominante oder eher eine leichte, zurückhaltende Sauce benötigen. Notfalls einfach einen Patty mehr auf den Grill hauen und ausprobieren was dir besser schmeckt. Lernfaktor an!

Hier findest du ein paar wirklich leckere und erprobte Soßen für deine Burger-Meisterarbeit.

Kommt noch wat dabei? – Beilagen für Burger

Während Puristen sich mit dem reinen Burger-Konstrukt begnügen, lüstern die kulinarischen Hedonisten nach der perfekten Begleitung für die warme Buletten-Schrippe. Quasi Escort-Gerichte. Ungeschlagen an erster Stelle stehen die frittierten Stifte der in unseren Gefilden vom „Alten Fritz“ kultivierten Nachtschattengewächse. Jo genau! Pommes, wa?! Ob knusprige Fritten, Süßkartoffel-Pommes, gewürzte Wedges, oder Curley-Fries. Mit Mayo oder Ketchup sind die „Pomm-Fritz“ die beliebteste Burger-Beigabe weltweit. Aber auch angemachte Salate oder frittierte Zwiebelringe liegen voll im Trend. Hier findest du die Top 6 unserer besten Side-Dishes!

Entschuldigung, hier ist schon belegt – Die

Belegfolge vom Burger

Klaro, das Patty liegt in der Mitte der Brötchenhälften. Das ist logisch. Aber alles andere? Wie es dir am besten schmeckt natürlich.

Hier nur ein paar Tipps am Rande:

- Wenn du deinen Burger nicht sofort isst und das gute Stück vielleicht noch ein paar Minuten steht, bevor alles angerichtet ist, achte darauf, dass Soßen oder Flüssigkeiten nicht direkt auf den Bunhälften aufgetragen werden. Nach mehreren Minuten kann es passieren, dass das Brötchen durchsuppt. Als natürliches Schutzschild eignet sich auf der unteren Hälfte ein Salatblatt, auf das die Soßen etc. kommen und auf der oberen Hälfte zum Beispiel Zwiebeln oder Bacon. So präpariert, können die Burger auch getrost ein paar Minuten auf dich warten
- Studien haben gezeigt, dass man die krossen Zutaten wie Zwiebeln, Bacon oder blanchiertes Gemüse zuerst

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen

„erleben“ möchte, wenn man in einen Burger beißt. So kommt nach der knackigen oberen Schicht nur noch ein weicher homogener Abgang.

- Das Patty ist der Superstar deines Burgers. Behandle es auch so. Es sollte zentral sitzen und liegt oben sowie unten auf den restlichen Zutaten
- Wenn du spießige Schwiegereltern zu Besuch hast, oder deinen neuen Chef zum Grillen nach Hause einlädst, achte darauf, dass du deine Burger nicht überlädst. Immer daran denken: Keep it simple! Zu viele Zutaten nehmen gerne die Form des schiefen Turms von Pisa an. So ersparst du eher akkuraten Gästen den Stress und die „Peinlichkeit“, dieses Monster gesittet zu essen, während sie zeitgleich verzweifelt versuchen, die Regeln des Knigge einzuhalten. Bei einem Gelage unter guten Freunden ist so eine fettige Sauerei ja durchaus gewollt und es wäre eher enttäuschend, wenn Mund, Hände, Klamotten und der Fußboden glimpflich davonkämen.

Und bitte nicht vergessen. Einen Burger isst man mit den Fingern! Omas Silberbesteck-Aussteuer bleibt schön abgedeckt in der Schublade. Etwas Sauerei gehört einfach dazu. Und mal unter uns; es macht auch richtig Spaß sich im Gesicht einzusauen und ist in diesem Falle sogar gesellschaftlich geduldet (als Kompromiss für die Knigge-Fans). Wie als Kind mit vollem Anlauf in Pfützen zu springen. Hach, herrlich. Das ist glaube ich dieser Lifestyle von dem immer alle reden.

Ist dein Burger doch bis obenhin beladen und wird ausschließlich von einem dieser zerbrechlichen Holzspieße gehalten, ist Vorsicht geboten. Da muss die esoterische Methode her: erstmal Hand auflegen! Also nicht auf deine Sitznachbarin, sondern auf den Burger! Vorsichtig den Spieß herausziehen und den ganzen Aparillo ordentlich zusammendrücken. Klingt brutal und wird auch ordentlich suppen, bewahrt dich aber vor ratlosen Gesichtern, wie man dieses Ding jetzt in den Mund bekommt und erspart dir reichlich Wasser und Waschmittel („Save the planet“ und so). Wenn du Glück hast, bekommst du ihn so sogar auf Mundgröße gedrückt. Zudem vermischen sich durch das Pressen die Aromen miteinander. Wenigstens eine gute Sache.

Der Umami-Faktor

Du überlegst gerade, wo du das Wort schon einmal gehört hast, oder? Nein, es ist nicht der Name eines Pokemons auf den Straßen Okinawas, sondern der Begriff für unseren fünften Geschmackssinn. Süß, sauer, salzig und bitter sind die uns allen gängigen Grundgeschmäcker. Schon im frühen 20. Jahrhundert fand der japanische Wissenschaftler Ikeda Kikunae in ausgiebigen Experimenten heraus, dass seine Probanden ein Wort für einen weiteren Geschmack suchten. Einen Begriff für das „alle Sinne umfassende, Wohlschmeckende“. Er gab diesem neuen Sinn den Namen „Umami“, der im Japanischen so viel wie „fleischig, herzhaft, intensiv“ bedeutet.

Ausschlaggebend für dieses Geschmackserlebnis ist die Aminosäure „Glutaminsäure“, die vor Allem in eiweißhaltigen Lebensmitteln zu finden ist, wie Fleisch oder Käse.

Wenn du jemals etwas gegessen hast, bei dem du ein unglaubliches Glücksgefühl verspürt hast oder beim Kauen dachtest „Ohh mein Gott! - Ich möchte nie wieder aufhören das zu essen“, hattest du auf jeden Fall ein Umami-Erlebnis.

Auch ein guter Burger kann diesen Sinn aktivieren. Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum der Burger weltweit so unglaublich beliebt ist.

Doch um diese 5. Geschmacksrichtung zu aktivieren, bedarf es einiger Tricks. Wenn du Burger mit Suchtpotenzial zaubern möchtest, halte dich grob an folgendes:

Yin und Yang – Die Anatomie eines guten Burgers

Du kennst das bestimmt auch. Es gibt Burger und es gibt eben Burger. Meint, dass manche Produkte dich in den höchsten kulinarischen Genusshimmel transportieren, während andere lediglich der Sättigung dienen und einen faden Nachgeschmack hinterlassen. Aber warum ist das so?

Natürlich kommt es auf die verwendeten Zutaten an. Sind sie frisch und sogar selber gemacht oder eher frisch aus der selbst aufgemachten Tüte unter Schutzatmosphäre?!

Ein sehr guter Burger zeichnet sich also durch die

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen

Qualität der Lebensmittel und die Zusammenstellung der enthaltenen Zutaten aus. Klingt im ersten Moment etwas weit hergeholt? Es gibt Zutaten, die zusammen hervorragend harmonieren, wie zum Beispiel Bratkartoffeln und Speck. Fügt man dieser Traum-Kombi nun aber noch eine Vielzahl an Gewürzen, Soßen etc. hinzu, ist dieser einst pure ausbalancierte Geschmack plötzlich passé.

Warum sind einige Restaurants besser als andere? Weil die Köche wissen, welche Zutaten zusammenpassen und welche nicht. Darüber hinaus ist ein Gleichgewicht aus Süße/Säure und verschiedenen Konsistenzen - flüssig, weich, bissfest (crunchy) - essentiell.

Genau so verhält es sich mit deinem Burger zu Hause. Es gibt im Internet unzählige Rezepte, die eine unglaubliche Masse an Zutaten zwischen den Bunhälften vorsehen. Frei nach dem Motto: viel hilft viel. Doch viele der guten Zutaten unterstützen sich nicht, sondern überdecken oder heben sich sogar auf. So hast du zwar einen üppig belegten Burger in der Hand, der dich aber leider nicht vollends überzeugt.

Ein kleines Beispiel: Ein perfekter Cheeseburger ist für mich mit Gewürzgurken (oder Pickles), rohen Zwiebeln, Mayonnaise und BBQ-Sauce belegt. Warum?

- Das **Patty** ist mit seinen ca. 25 % Fett der herzhafteste Geschmacksträger (weiche, saftige Konsistenz)
- **Eingelegte Gurken** geben eine tolle Säure, die mit dem Fleisch harmoniert (leicht bissfest)
- **Zwiebeln** geben sowohl etwas Herbes, als auch eine leichte Schärfe und Süße (knackig)
- **Käse** verleiht einen deftigen salzigen Geschmack (samtig, schmelzend)
- **Saucen** sind sowohl süß, als auch salzig (flüssig, klebrig)
- Die auf den Schnittseiten angegrillten **Bunhälften** sind herzhaft und süß (innen kross, außen weich und fluffig)

Durch die Kombination dieser Geschmacksmerkmale entsteht in der Theorie ein vollkommener Burger. Überwiegt oder fehlt ein Geschmack, kann der Burger natürlich immer noch sehr gut sein. Aber dir wird dieses gewisse Etwas fehlen, das dich auch noch Jahre später an

diesen einen Burger erinnert.

Keine Sorge, du musst kein ausgebildeter Koch sein, um Burger herzustellen, die dir beim Abbeißen Pipi in die Augen treiben. Beachte einfach, dass alle Geschmäcker zu ca. gleichen Teilen vertreten sind. Es gilt wie immer: Probieren geht über Studieren! Und erst einmal simpel halten. Dann erst darauf aufbauen.

Rezeptideen: Burger mit Suchtfaktor

Die Variationen von Burgern sind nahezu unendlich. Und das ist das Schöne daran. Ein paar kleine Anreize und wirklich leckere Rezepte findest du hier. Versuche mit den Zutaten und Toppings zu spielen und jedes Mal etwas Anderes auszuprobieren. Auch wenn es lustig klingt; einen wirklich umwerfenden Burger zu kreieren, ist harte kreative Arbeit. Falls du ein wenig Inspiration brauchst, versuche doch einfach mal eins dieser Rezepte:

Woher kommt eigentlich der Hamburger? – Ein kleiner historischer Exkurs

Der Begriff „Burger“ ist heute so selbstverständlich, dass man sich meistens gar nicht mehr die Frage stellt, woher denn eigentlich der originale Name „Hamburger“ kommt!? So einfach ist diese Frage auch nicht zu beantworten, da bis heute nicht eindeutig geklärt ist, wie es zu der Entstehung sowohl des Gerichts als auch des Namens kam.

Die weitverbreitetste These und meiner Meinung nach auch die logischste ist, dass der „Hamburger“ nach unserer schönen deutschen Stadt an Elbe und Alster benannt wurde. Am Anfang des frühen 20. Jahrhunderts liefen täglich Passagier- und Frachtschiffe aus dem großen Hamburger Hafen in Richtung Vereinigte Staaten aus. Damals wie heute gibt es in Hamburg das berühmte Rundstück (eigentlich die Bezeichnung für das runde Brötchen), bestehend aus Rinder oder Schweinebraten, das mit Bratensauce übergossen und zwischen ein Weizenbrötchen gelegt wird. Dies war ein beliebter Snack für die Besatzung der in Hamburg ablegenden Schiffe. Die vielen deutschen Einwanderer brachten diese Tradition zusätzlich mit an die Ostküste der USA. Auch in einem amerikanischen Kochbuch aus den 1840er Jahren ist schon von einem Hack-Steak „Hamburger Art“ die Rede.

Stapelware - Verdammt gute Burger selber machen

So, genug gelernt für heute. Ich hoffe, du findest den Spaß am selber zubereiten und somit deinen persönlichen, perfekten Burger. Ich kann es nicht oft genug sagen: Immer ausprobieren! Geht etwas schief, weißt du wie du es nächstes Mal besser machen kannst. Ist etwas gut gelungen, im Anschluss aufschreiben. Verwende bewusst gute Zutaten, um deine „home made“ Burger-Kreationen auf ein neues Level zu heben und vor allem: Hab Spaß am Kochen und Experimentieren. Jetzt hab ich irgendwie auch Hunger ... also: ab an den Grill für den besten Burger in Town!