

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst



Wenn schon Burger, dann richtig! Mit selbst gebackenen Burgerbrötchen, knusprigen Blutwurstchips und süß-salzigem Balsamico-Zwiebeln. Mit würziger BBQ-Sauce, scharfer Meerrettichcreme und pikanter Wasabimayonnaise. Vielleicht auch noch mit ein bisschen Pulled Pork. Eben so wie es sich für einen richtig guten Burger gehört. Aus der Burger Blogger-Bude auf deinen Teller - heute gibt es Edel-Fastfood vom Feinsten.

### Burger mit Thymian-Apfel, Blutwurstchips und Onion-Rings

Kennst du 'Himmel un äd'? Eine typisch Kölsche Spezialität mit Kartoffelstampf, Apfelmus, Blutwurst und Zwiebeln. Zugegeben - hört sich erstmal... nunja, gewöhnungsbedürftig an. Aber zwischen zwei Brötchenhälften ein ziemlich genialer Snack. [Zum Rezept](#)



[Burger mit Thymian-Apfel, Blutwurstchips und Red Onion-Rings](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Lachsburger mit Wasabimayonnaise und Coleslaw

Fisch statt Fleisch. Mayo statt Ketchup. Und Coleslaw statt grünem Salat. Dieser Burger hat es in sich! Im Mittelpunkt: Butterzarte Lachs-Patties, gefolgt von cremiger Koriander-Wasabimayonnaise und amerikanischem Coleslaw. Manchmal darf es eben mehr sein. [Zum Rezept](#)

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst



Lachsburger mit Wasabi-Mayonnaise und Coleslaw © Foodistas

### Rotkohl-Burger mit Rinderpatties und Walnuss-Buns

Rotkohl gibt es nur im Winter? Und Walnüsse nur im Advent? Von wegen! Hier gibt es Rotkohl und Walnüsse als Salat und Patties. Und zwar in Form eines ziemlich leckeren Burgers, das ganze Jahr über. Was jetzt noch fehlt? Scharfe Meerrettichcreme, süß-saure BBQ-Sauce und reichlich Petersilie. [Zum Rezept](#)



Rotkohl-Burger mit Rinderpatties und Walnuss-Buns © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Surf and Turf Burger mit Sauce Béarnaise und Cranberry-Balsamico-Zwiebeln

Wenn die amerikaische auf die französische Küche trifft, darfst du dich über einen unwiderstehlich guten Burger freuen - auf würzige Rindfleischpatties, feine Riesengarnelen, karamellisierte Cranberry-Balsamic-Zwiebeln und auf eine cremige Sauce Béarnaise. Weder Fast Food noch Haute Cuisine, dafür doppelt so gut. [Zum Rezept](#)

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst



Surf and Turf Burger mit Sauce Béarnaise und Cranberry-Balsamico-Zwiebeln © Simone Filipowsky | S-Küche



Vegetarische Burger Italo Style © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Vegetarischer Burger Italo Style

So viele gute Sachen auf nur einem einzigen Burger - ja, das gibt es tatsächlich. Yvonne's vegetarische Kreation glänzt mit selbst gemachten Buns, süß-salzigen Balsamico-Zwiebeln und den italienischen Klassikern Tomate, Rucola und Parmesan. Ein vegetarischer Italo-Burger der Extraklasse eben. [Zum Rezept](#)

### Auf die Faust – Labskaus Burger

Eine Seefahrt, die ist lustig, eine Seefahrt, die ist schön – besonders wenn du den Küsten-Knaller schlechthin in der Hand hältst. Würziger Labskaus, Gewürzgurken Relish, Wasabi-Remoulade, Rollmöpse, Zwiebeln, Spiegeleier und frittiertes Dill. Mehr geht nicht! [Zum Rezept](#)



[Auf die Faust – Labskaus Burger](#)

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst

### Pulled Pork Burger

Könnte man so auf einem Street Food Festival verkaufen. Sieht zum Niederknien aus, schmeckt auch so und liegt voll im Trend. Gut - es braucht ein paar (viele) Stunden, bis das Fleisch butterzart ist. Aber die Zeit lohnt sich. Zusammen mit Krautsalat und BBQ-Sauce ein Gedicht. [Zum Rezept](#)



[Pulled Pork Burger](#) © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### Türkische Köfte-Burger mit selbstgemachten Burgerbrötchen

Frikadellen, Fleischpflanzerl und Buletten. Oder wie bei Emma - türkische Köfte. Das Besondere hier - die Kombination aus Hackfleisch, Schafskäse und Petersilie. Besonders würzig, besonders lecker. Und besonders zwischen zwei Brötchenhälften zu empfehlen. [Zum Rezept](#)



[Türkische Köfte-Burger mit selbstgemachten Burgerbrötchen](#) © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

### Burger mit Feta und Rucola

Wenn schon Burger, dann Cheeseburger - der Klassiker eben. Bei Mara in der griechischen Variante. Hier kommt Feta auf den Burger. Ein bisschen salziger, ein bisschen cremiger und ein bisschen aromatischer. Da wächst das Fernweh ganz automatisch... [Zum Rezept](#)

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst



Burger mit Feta und Rucola © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Eurasien Style Ramen Burger

Ziemlich genial dieser Eurasien Burger. Eine Kombination aus Europa und Asien - aus Rotkohl und Kimchi, aus Burger Buns und Ramennudeln. Und aus Mayonnaise und Wasabi. Da ist der Urlaub plötzlich gar nicht mehr so weit, oder? [Zum Rezept](#)



Eurasien Style Ramen Burger © Foodistas

### Pulpo-Burger

Genug der Schwarzmalerei! Heute stehen alle Zeichen auf Glückseligkeit. Und zwar auf schwarzen Burgerbrötchen. Sieht ... verrückt aus, ja. Schmeckt aber ziemlich genial. Erst recht, wenn du die 'Black Burger Buns' mit Crème fraîche bestreichst und mit Tintenfisch belegst. [Zum Rezept](#)

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst



Pulpo-Burger © Sarah Thor | Gaumenpoesie

### Burger mit frischen Brötchen, Balsamico-Schalotten und Serrano-Schinken

Doppelt Fleisch und selbstgemachte Buns - könnte unser neuer Lieblingsburger werden. Was dich sonst noch erwartet? Süße Balsamico-Schalotten, würziger Rucola und fruchtige Tomaten. Nicht zu vergessen den deftigen Rinderhack-Pattie und den luftgetrockneten Serranoschinken. Noch Fragen? [Zum Rezept](#)



Burger mit frischen Brötchen, Balsamico-Schalotten und Serrano-Schinken © Maja Nett | Moey's kitchen

### Brotloser Falafel-Veggie-Burger aus dem Ofen

Hier türmen sich Falafelpatties über Tomatenscheiben über Salatblättern – dazwischen selbstgemachter Hummus, eine Knoblauch- und Chilisauce. Und wenn du willst auch noch ein paar Zwiebeln. Burgerliebe hoch drei! [Zum Rezept](#)



Brotloser Falafel-Veggie-Burger aus dem Ofen

## 14 grandiose Burger, die du nicht im Burgerladen um die Ecke bekommst

### Veggie-Burger à la Jamie Oliver

Burger ohne Fleisch schmeckt wie ... richtig - wie ein ziemlich köstlicher Feierabendsnack. Kichererbsen, Mais und Koriander verwandeln sich zu vegetarischen Patties und machen es sich zwischen zwei Vollkorn-Burgerhälften bequem. Wer wird denn da das Fleisch vermissen? [Zum Rezept](#)



[Veggie-Burger à la Jamie Oliver](#) © Catrin Neumayer | CookingCatrin