

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill



Es ist angerichtet! Die Grillsaison ist schon wieder in vollem Gange - höchste Zeit mal was Neues auf deine Grillstreben zu klatschen. Diese Rezeptsammlung befasst sich endlich mal ausschließlich mit dem Tabellenführer des Fast-Foods - richtig satten Burgern!

Allerdings ist Burger nicht gleich Burger. Dass eine Bulette zwischen Brötchenscheiben weitaus mehr als "nur" eben diese ist, zeigen dir unsere 20 ausgefallenen Burger-Rezepte. Von kleinen Burger-Slidern über gefüllte (Stuffed) Patties bis hin zu zerdrückten (Smashed) Burgern.

Gut gegrillte Burger machen eben Freude und Freunde. Und so kann es passieren - dass wenn du 2 herrlich saftige, selbstgemachte Burger stolz schreitend zu Tische tragen möchtest und der Geruch nach hefefrischen Buns, kross gegrillten Patties, saftigem Bacon, Zwiebeln und geschmolzenem Käse in der Luft liegt - plötzlich irgendjemand Hungriges neben dir am Grill steht - denn er konnte einfach nicht anders, als den aphrodisierend-verführerischen BBQ Aromen, wie Odysseus dem Gesang der Sirenen, zu folgen. Er neigt sein Gesicht erwartungsvoll, über beide Ohren strahlend, an deine Kreationen auf der Grillfläche, atmet sehr tief ein, schließt die Augen und zitiert textsicher aus Friedrich Schillers Bürgschaft - "Ich sei, gewährt mir die Bitte, in euerm Bunde der dritte". Und die Moral von der Geschichte? Denk NIE, mehr Leute komm'n ja nicht! Also: Be smart - hab Burger parat! Hier kommt eine satte

Auswahl:

Burger dieser Welt, vereinigt euch!

Gute Burger kennen keine kulinarischen Grenzen. Egal ob ein klassisches dickes Patty mit Käse und Bacon oder ausgefallene Fusion-Burger mit glasiertem Schweinebauch oder Saté-Hähnchen. Zutatenkombis, nach denen du dir im Anschluss die Finger ableckst, kommen aus aller Herren Länder. Versuche einfach mal was Neues. Du wirst überrascht sein, was so ein belegtes Brötchen an geschmacklichen Möglichkeiten mitbringt.

Texas Bacon Burger

Dieser Burger ist nicht nur ein absoluter Hingucker sondern darüber hinaus extrem süchtigmachend. Die Amis wissen halt, was Spaß macht. Ein kross gegrilltes Patty, Bacon, Ei, Zwiebeln, Gewürzgurken, Mayo und BBQ Sauce zwischen 2 weichen Potatoe Bunhälften. Göttlich! Die beste Kombi für ein stilechtes Cowboy-Frühstück. Da fehlt nur noch ein Kaffee vom Feuer, 'ne Ranch, ein paar Pferde und der Blick auf den Guadalupe Peak bei Sonnenaufgang. Howdy, Folks! [Ab an den Grill](#)



[Texas Bacon Burger](#)

El Jefe Chicken Burger

Wer ist der Frauenmagnet auf deiner nächsten Burger Party? Hmm? Hmm? Klaro, El Jefe lässt deinen Gästen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der "Chef" bringt

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill

alles mit sich, was ein echter Mexican-Burger mitbringen sollte. Ein fluffiger Potatoe Bun beherbergt extrem knusprige Hühnerbrüste. Selbstgemachte Guaca- und Chocolate-Mole verbinden sich mit knusprigen Tortilla Chips und frischem Koriander zu einem Burger, an dem man einfach nicht vorbeikommt. Warum auch? Für den extra Kick hacke noch geräucherte Chipotle-Chilis und hau sie zwischen die Hälften. Vamos, manito: [Ab an den Grill](#)



[El Jefe Chicken Burger](#)

Little Italy Burger

Der Name "Little Italy" ist bei diesem Koloss eigentlich nicht ganz richtig gewählt. Einmal auf dem Teller flößt der gemäldegleiche Burger auch jedem guten Esser Respekt ein. Aber die ganzen guten Zutaten brauchen halt ihren Platz. Ein krosses Patty umgeben von einem schnellen Pesto mit frischen Kräutern, Ochsenherz Tomaten, italienischem Olivensalat mit Kapern und Sardellen, langsam kross gebratenem Parma-Schinken, schmelzendem Büffelmozzarella, Rucola und blanchiertem Chicorée. Bella!!! Der Burger ist auf jeden Fall zum Teilen da. Aber das ist ja auch gerade das Schöne daran. [Ab an den Grill](#)



[Little Italy Burger](#)

Sous Vide Schweinebauch Burger

Auch die asiatische Küche lässt sich perfekt auf einem Burger zusammenfügen. Alle Zutaten und Aromen verbinden sich in diesem vietnamesisch angehauchten Mikrokosmos zu einem Gesamtkunstwerk. Zarter Sous Vide gegarter Schweinebauch trifft auf kross gebratene Black Tiger Garnelen, Blue Stilton, gegrillte Frühlingszwiebeln, frittierten Spinat und einer Hoisin-Erdnuss-Mayo. Dank den weichen Brioche Buns kannst du diesen Tempel der Kostbarkeiten zusammendrücken und in seiner ganzen Pracht genießen. Bleibt nur noch eines zu tun: [Ab an den Grill](#)



[Sous Vide Schweinebauch Burger](#)

Gorgonzola Burger

Endlich werden Burgerträume wahr. Dieser kleine

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill

Burgerturm hat es faustdick hinter den Ohren ... oder besser gesagt zwischen den Bunhälften. 2 Patties, Rucola, Bourbon-Zwiebeln, Preiselbeerkompott und schmelzender Gorgonzola. Liebe liegt in der Luft, im wahrsten Sinne des Wortes, denn die Kombi aus süß, herzhaft, sauer und salzig ist einfach der Oberknaller. [Ab an den Grill](#)



[Gorgonzola Burger](#)

Ultimate Saté Burger

Wenn du auf kross gegrillte Saté Spieße stehst, wirst du dich auf der Stelle in diesen asiatisch angehauchten Burger verknallen. Macht ja nüscht, habe ich auch. Dieser aromageladene Tower kommt mit raffiniert gewürztem Rotkohl, krossem Bacon, Sprossen, knackig angegrillten Hühnchenspießen und einer verdammt leckeren Saté-Sauce aus gerösteten Erdnüssen, Chili, Zitronengras, frischem Knoblauch und Kokosmilch. Mit Hilfe der 2 fluffigen Potatoe Buns kannst du den Burger zusammendrücken und in seiner ganzen Pracht genießen. Mach schon mal das Feuer an und: [Ab an den Grill](#)



[Ultimate Saté Burger](#)

Crispy Chicken Burger

Es gibt diese sehr beliebte Burgerkombi mit einem knusprigen Chicken Patty in einschlägigen Fast-Food Schnellrestaurants zu kaufen. Doch selbstgemacht und aufgepimpt stellt deine selbstgemachte Kreation alles in den Schatten. Hier würzt du den selbst hergestellten Patty mit Zitronengras, Ingwer und Frühlingszwiebeln. Die Sweet Chili Sauce kochst du fix selber ein; is ja Ehrensache! Gegrillter Pak Choi, Krupuk, Chili Mayo und frischer Koriander machen diesen Crispy Chicken Burger zum unangefochtenen Gewinner deiner nächsten Burger-Party! [Ab an den Grill](#)



[Crispy Chicken Burger](#)

Smashed Burger

Unter "Smashed Burgern" versteht man Patties, die auf einer Griddle Plate mit einer schweren Handpresse aus

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill

Gusseisen oder einem Grillwender richtig platt gedrückt werden. Dadurch bekommst du sehr dünne Patties, die erstens nur eine kurze Garzeit brauchen und zweitens durch das Andrücken und die größere Oberfläche mehr Röstaromen annehmen können. Dass die Patties dadurch trocken werden stimmt nicht, sofern du sie nicht zu lange auf der heißen Grillplatte liegen lässt. Besonders für mehrstöckige Burger mit vielen Zutaten und ordentlich Käse ist das "Smashen" eine fantastische Abwechslung.

Smashed Cheese Burger

"The Classic One" sozusagen. Ein Smashed Cheesy klingt im ersten Moment vielleicht simpel, wenn man sich das Burgerumfeld hier so anschaut. Aber das Teil hat es in sich. Die richtige Abstimmung der Zutaten und deine Gäste wollen nichts anderes mehr von dir. Das kann ich dir aus Erfahrung sagen. Smashed Cheesburger mit ordentlich Käse ist King! Ein weiches Brioche Bun mit Sesam, Mayo, süß- saure Gewürzgerken, 2 smashed Patties mit einer extra Portion Cheddar und frische Zwiebelringe für etwas Biss und eine leichte Schärfe. So sieht einfachste BBQ Glückseligkeit aus. Also los - [Ab an den Grill](#)



[Smashed Cheese Burger](#)

Smashed Triple Burger

Wer macht den geilsten Burger in Town?!? Du natürlich, wat für ne Frage. "Smash that beef" ist hier die Devise. Da wird nicht lang gefackelt. Schnelle Koblauch-Chili Mayo gezaubert, Pimentos scharf angegrillt, Bresaola kross gegrillt und dreifach gemasht. Zwischen jeden Patty legst du natürlich 'ne amtliche Portion Cheddar. Das alles

parkst du final zwischen einem lockeren Brioche Bun für ein dreifaches Hallelujah deiner Gäste. [Ab an den Grill](#)



[Smashed Triple Burger](#)

Burger Slider

Als Slider, bzw. "Slyder" bezeichnet man kleine Burger, die als Snack oder Vorspeise zubereitet werden, um nicht eine gesamte Mahlzeit abzudecken. Der Name stammt ursprünglich von der amerikanischen Burger-Kette "White Castle" und war seit 1985 der Name für Mini-Burger mit gedämpften Zwiebeln auf der Menütafel. Du kannst jeden Burger natürlich auch als Slider zubereiten. Wenn du deine Buns bäckst, brauchst du nur 30-50 g rohen Teig pro Slider.

Smashed "Prometheus" Lammburger Slider

Willst du mal was Neues auf deine Grillplatte smashen? Vielleicht etwas kleinere Burger, statt immer die turmhohen Oschis zum Tisch balancieren? Dann nicht lang "lamm"entieren und ab in die Küche zum Vorbereiten. Der altgriechische Gott Prometheus brachte den Menschen das Feuer. Du bringst deinen Gästen göttliche Slider vom Feuer an den Tisch: Lammhack, Feta, gegrillte Auberginen, Bacon und eine richtig leckere Joghurt-Minz-Mayo. Das ganze zwischen 2 fluffigen Fladenbrot Buns geparkt. Da steht dem Aufstieg in den Burger-Olymp ja nichts mehr im Wege. [Ab an den Grill](#)

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill



Smashed "Prometheus" Lammburger Slider

Vive la Mannschaft – Der EM Fan Burger-Slider

Ole´ Oleeeeeeeeeeeee´ es ist endlich wieder soweit. Egal ob WM, EM oder Intercontinental. Is ja wurscht. Irgendwas is immer. Darum brauchst du auf jeden Fall einen satten Halbzeit Snack. Bekenne Flagge zu unseren Jungs bzw. #diemannschaft. Kleide also nicht nur dich in Schwarz/Rot/Gold, sondern auch deine kleinen Pausen Slider! Schwarzer Bun, rote Tomatensalsa, goldener Cheddar und Mango Chutney. Also los, feuer nicht nur Jogis Jungs, sondern auch schon mal deinen Grill an. Ab an den Grill



Vive la Mannschaft – Der EM Fan-Burger

Stuffed Burger

Ein Stuffed Burger besitzt meist einen Koloss von Burger Patty, der königlich in der Mitte thront und den

erstaunten Blick jedes Gaffers erntet. So ein Patty ist quasi das Überraschungsei für Erwachsene, denn in dem Patty verbergen sich Käse, gemischte Zutaten und unendliche Möglichkeiten. Alles kompakt im Rinderhack verschlossen, können keine Aromen herausfließen und du bekommst die volle Ladung Geschmack beim ersten Bissen ab.

Stuffed Burger "Signore Pedersoli" Style

Oh ja, der Pedersoli sieht nicht nur massiv aus ... er ist der absolute Oberboss der Stuffed Burger Gilde (wenn es sowas gäbe). Mit Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen und Pesto überrascht dich der "Dicke" beim ersten Biss mit einer zartschmelzenden Flut an italienischen Aromen. Getoppt wird das Ganze mit Cornichons, Rucola und glasig gebratenen Zwiebeln. Genau wie sein Namensgeber Bud Spencer eine Institution. "Mach schon Platz, ich bin der Landvogt". Ab an den Grill



Stuffed Burger "Signore Pedersoli" Style

Stuffed Burger mit gegrillten Auberginen

Dieser Stuffed Burger hat Suchtpotential hoch 3. Getreu dem Motto klein aber "Oho" überzeugt das Moppet mit Rucola, Bresaola Chips und einem saftigen Patty gefüllt mit einer ordentlichen Portion Käse, einem Pesto aus gegrillten Auberginen, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili und Minze. Mehr ist dem glaube ich nicht hinzuzufügen, bis auf: Ab an den Grill

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill



Stuffed Burger mit gegrillten Auberginen

Stuffed Ratatouille Burger

Bis zum Rand gestopft kommt dieser verdammt leckere Patty zwischen die Bunhälften und letztendlich deine Kauleisten. Rotwein-Zwiebeln, Rucola, Feta, und vieeeeel gesundes Gemüse wie zum Beispiel getrocknete Tomaten, Oliven, Paprika und Champignons als Ratatouille in der Pattymitte. Ja ok, kein gänzlich ausgewogener Snack, aber heute ist ja eh "Cheat Day". Ab an den Grill



Stuffed Ratatouille Burger

Fishermans Burger

Wer sagt, dass auf einem Burger nur Hackfleisch etwas zu suchen hat? Versuche doch mal eine Variation mit Fisch. Egal ob gebraten, gedämpft, gebacken oder gehackt als Patty verarbeitet. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, denn erlaubt ist, was schmeckt.

Asia Fish Burger

Ein Geschmacks-Kunstwerk der Extraklasse. Gebratener Spinat, frischer Koriander und Krupuk Chips umfassen einen derbe leckeren Thunfisch Patty, den du mit Chili, Knoblauch, Soja- und Fischsauce, Koriander, Panko und Limettenabrieb würzt. Umschlossen von 2 fluffigen Potatoe Buns mit einer dicken Schicht Pflaumen-Mayo avanciert dieser Fishermans Friend bald zu deinem Lieblings Burger. Ab an den Grill



Asia Fish Burger

Labskaus Burger

Bei diesem Seemanns-Snack weht ein steifer Wind durch deine Kombüse. Den Hamburger Klassiker "Labskaus" gibt's jetzt nämlich auch in der handlichen Burgerform to go. Lass dich vom Labskaus nicht abschrecken. Er schmeckt richtig lecker, auch wenn er auf den ersten Blick nicht danach aussieht. Labskaus, Gewürzgurken-Dill Relish, frische Rollmöpfe, Zwiebeln, Spiegelei und frittiertes Dill. Ein weiches Brioche Bun und eine schnelle selbstgemachte Remoulade kommt auch noch auf das Moppet. Jetzt heißt es Buddel Pilsken aufmachen, volle Fahrt voraus und Ab an den Grill

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill



Labskaus Burger

Multikulti Burger

Hier findest du ein paar ausgefallene Burger-Ideen aus allen Ecken der Welt. Ob ein US Pulled Pork Burger oder ein zünftig bayrischer Burger. Du hast die Wahl. Am Besten du probierst einfach alle mal aus. Nur zur Sicherheit.

Pulled Pork Burger

Da is das Ding! Der Burger auf den du die ganze Zeit gewartet hast. Getreu dem Motto "Gut Ding will Weile haben" dauert das Pulled Pork gerne mal 12 Stunden. Aber der Aufwand lohnt sich sowas von - denn das butterzarte Schweinefleisch gesellt sich zwischen zwei frisch gebackene Potatoe Bun Hälften zu frischem Krautsalat, Feldsalat und ordentlich würzigem Camembert. Den absoluten Kick geben salzige Erdnussbutter und eine fruchtig rauchige BBQ Sauce. Besser geht's ja fast gar nicht, oder? Ab an den Grill



Pulled Pork Burger

Kassler Burger mit Malzbier-Zwiebeln

Ja mei, wos is des? A richtig amtlicher Burger, bittschön! Weit ab von amerikanischen BBQ Burgern, macht unser bayrischer Freund allerdings auch eine exzellente Figur. Schonend gegarter saftiges Kassler, dicke Malzbier Zwiebeln, schmelzender Gorgonzola und eine extra frische Plaumen-Mayo. Ach, is des schee. Jetzt noch ein kühles Helles aufgemacht und mit deinem Berg von Burger eine zünftige Brotzeit einlegen. Passt scho! Ab an den Grill



Kassler Burger mit Malzbier-Zwiebeln

Bifanas Burger

Hol dir portugiesisches Urlaubsfeeling zwischen 2 Bunhälften. Bifanas, der beliebte Streetfood Snack, eignen sich nämlich hervorragend für einen richtig üppig belegten Burger der etwas anderen Art. Gegrilltes Gemüse, gegrillte Zwiebeln. Der Star ist allerdings das scharf angegrillte Schweinefilet, das du in einem aromatisch scharfen Sud nachgarst und saftig hältst. Fehlt nur noch zerlaufender Cheddar und 1 frisch gebackenes Potatoe Bun mit ordentlich Mayo auf den Hälften. Schon ist "Lisboa" in unmittelbarer Armlänge erreichbar. Ab an den Grill

20 nicht alltägliche Burger für deinen Grill



Bifanas Burger

Gua Bao Burger

Dieser taiwanesischer All-Time-Klassiker hat ein totales Alleinstellungsmerkmal: Anders als beim klassischen Burgerrezept, dämpfst du die Buns. Den Kohl legst du selbst ein und lässt ihn fermentieren. Zu Sojasprossen, Salat, Erdnüssen und Gurken gesellen sich ein paar ordentliche Stücke butterzart gegerarter Schweinebauch. Falls du es noch saftiger magst, gibst du einfach noch ein paar Löffel des eingekochten Schweinebauch-Suds hinzu. Und Bääm! Fertig ist dein vollständig selbstgemachter Gua Bao! Jap, das Rezept braucht etwas Vorbereitung, aber wie besagt ein altes taiwanesisches Sprichwort: "In der Ruhe liegt der Geschmack". Ab an den Grill



Gua Bao Burger