

VALÉRY DROUET & PIERRE-LOUIS VIEL

BURGER!

[HOTDOGS UND BAGELS]



*h.f.*fullmann

VORWORT!

Für einen schnellen Snack oder auch eine gesellige Mahlzeit unter Freunden – Burger, Bagels und Hotdogs sind für jede Gelegenheit genau das Richtige. Ob raffiniert oder einfach zubereitet, Burger stehen für großzügige Gastlichkeit.

Carpaccio-Burger mit Rindfleisch und gegrilltem Gemüse, mit knusprigem Hähnchen, mit Shrimps nach thailändischer Art, mit Entenbrust und Ziegenkäse, sogar süße Burger mit Schokocreme ... Selbst die, die bei dem Begriff Burger (zu Unrecht!) an Junkfood denken, werden angesichts der Rezepte in diesem Buch ihre Einstellung revidieren. Die beiden Geheimnisse eines guten Burgers: frische Zutaten und hausgemachte Saucen (siehe Rezepte Seite 16–17).

Wenn Sie ausreichend Zeit haben, sollten Sie auch die Burgerbrötchen selbst herstellen (siehe Rezepte Seite 12–13). Sie haben auf diese Weise die Möglichkeit, verschiedene Formen herzustellen oder den Teig zu verfeinern (mit Gewürzen oder Kräutern etwa). Selbst farbige Burgerbrötchen sind denkbar. Den letzten Schliff geben Sie Ihrem kulinarischen Kunststück mit Körnern jeglicher Colour, Sesam oder Mohn zum Beispiel.

Wenn nicht, verwenden Sie kleine Brötchen, die es heutzutage in jeder guten Bäckerei gibt, oder Spezialbrötchen, die Sie in größeren Geschäften finden und die ebenso geeignet sind. Oder Sie bestellen bei Ihrem Bäcker die Brötchen »maßgeschneidert« ganz nach Ihrem Geschmack.

In jedem Fall werden Sie Ihre Freunde beeindrucken, wenn Sie ihnen delikate Burger, begleitet von Kartoffel-Galettes, Kräuterkartoffeln oder Krautsalat mit Rosinen (siehe Rezepte Seite 20–21) servieren.

Guten Burgertit!

Valéry Drouet

BROT & BRÖTCHEN!

MIT GRUYÈRE



MIT SPECK



MIT OLIVEN



MIT CURRY



MIT CHORIZO



MIT CAMEMBERT



Alle Saucen für 6 Personen

WEISSE KRÄUTERSAUCE

- 120 g Quark oder griechischer Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

➤ Quark oder Joghurt und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Cayennepfeffer, Knoblauch, Schalotte und Schnittlauch zufügen und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

KETCHUP

- 500 g reife Tomaten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 100 ml Weinessig
- 100 g Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

➤ Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Kasserolle geben. Zwiebel, Knoblauch, Cayennepfeffer, Weinessig, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen. 1½–2 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen und von Zeit zu Zeit umrühren.

➤ Die Sauce durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

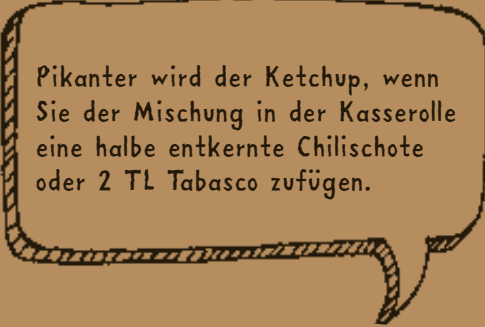
HAUSGEMACHTE MAYONNAISE

- 1 Eigelb
- 1 gehäufter EL Senf
- 200 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Weinessig

➤ Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Öl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in dünnem Strahl zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

➤ Zum Schluss den Weinessig unterrühren.

Verwenden Sie diese Mayonnaise als Grundlage für weitere Saucen Ihrer Wahl!



Pikanter wird der Ketchup, wenn Sie der Mischung in der Kasserolle eine halbe entkernte Chilischote oder 2 TL Tabasco zufügen.



BURGER IN BLAU

ZUBEREITUNGSZEIT: **30 Min.**

GARZEIT: **10 Min.**

ZUTATEN

Für 6 Burger

- 150 g Salatherzen vom Romanasalat
- 4 mittelgroße Tomaten
- 300 g Blauschimmelkäse (z. B. Fourme d'Ambert)
- 3 gehäufter EL hausgemachte Mayonnaise (siehe Rezept S. 16)
- 1 gehäufter EL scharfer Senf
- 1 EL Sojasauce
- 6 traditionelle Brötchen mit Nüssen (siehe Rezept S. 12)
- 900 g–1 kg Rinderhackfleisch (z. B. vom Charolais-Rind)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Pflanzenöl

- › Den Backofengrill vorheizen.
- › Den Salat waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- › Den Käse in sechs dünne Scheiben schneiden.
- › In einer Schüssel Mayonnaise, Senf und Sojasauce verrühren.
- › Die Brötchen in der Mitte durchschneiden und unter dem Backofengrill vorsichtig tosten. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill anlassen.
- › Aus dem Hackfleisch sechs Hacksteaks passend zur Brötchengröße formen. Salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten von jeder Seite braten.
- › Die Steaks auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit je einer Scheibe Käse belegen. Auf unterster Schiene im Ofen überbacken, dabei die Ofentür offen lassen.
- › Alle Brötchenhälften mit der Senfsauce bestreichen. Die Unterhälften mit Salat und Tomaten belegen.
- › Die Steaks aus dem Ofen nehmen und auf die Tomaten legen. Die Brötchenoberhälften auflegen und sofort servieren.

Die Salatherzen vom Romanasalat sind fester, dicker und saftiger als die vom Kopfsalat und für Burger bestens geeignet. Im Handel sind sie auch unter der Bezeichnung »Little Gem« oder »Sucrine« bekannt.



BURGER »PULLED PORK«

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

GARZEIT: 4 Std. 30 Min.

(für das Fleisch)

ZUTATEN

Für 6 Burger

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 150 ml Ketchup
(siehe Rezept S. 16)
- 5 EL Worcestersauce
- 3 EL Rotweinessig
- 40 g brauner Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl
- 800 g Schweineschulter am Stück
- 5 EL hausgemachte Mayonnaise
(siehe Rezept S. 16)
- 1 EL Senf
- 120 g Eisbergsalat
oder Salatherzen vom
Romanasalat
- 2 Gewürzgurken
(z. B. Cornichons Malossol)
- 6 Burgerbrötchen »Spezial«
natur (siehe Rezept S. 13)

➤ Den Backofen auf 140 °C vorheizen.

➤ Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und hacken.

➤ Gewürze, Ketchup, Worcestersauce, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

➤ Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Zwiebel und Knoblauch zufügen und weitere 5 Minuten braten. Die angerührte Vinaigrette und 150 ml Wasser zugießen. Den Schmortopf in den Ofen schieben. Das Fleisch 4½ Stunden schmoren, dabei stündlich wenden (falls nötig etwas Wasser zugießen).

➤ Mayonnaise und Senf in einer Schüssel verrühren.

➤ Den Salat waschen und in Streifen schneiden. Die Gurken in Scheiben schneiden.

➤ Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofengrill vorheizen.

➤ Die Brötchen in der Mitte durchschneiden und vorsichtig unter dem Backofengrill toasten.

➤ Das Fleisch mit einer Gabel zerkleinern.

➤ Die Brötchenunterhälften mit der Senf-Mayonnaise bestreichen. Den Salat darauf verteilen. Mit Fleisch und Gurkenscheiben bedecken. Die Brötchenoberhälften auflegen und sofort servieren.

»Pulled Pork« ist eigentlich eine Zubereitungsmethode des typischen amerikanischen Barbecue. Bei niedriger Temperatur wird das Fleisch (meist in einem Smoker) bis zu 10 Stunden gegart. Danach ist es so zart, dass man es praktisch auseinanderzupfen (engl. to pull) kann.



ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

GARZEIT: 30 Min.

HOTDOG MIT HUHN UND ERDNÜSSEN

ZUTATEN

Für 6 Hotdogs

- 100 g Erdnüsse
- 2 große Zwiebeln
- 20 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Tabasco
- 18 Hähnchenflügel
- 2 EL Honig
- 150 g Eisberg- oder Romanasalat
- 6 Hotdogbrötchen
- 6 EL Chilisaucе
(siehe Rezept S. 17)

- Die Erdnüsse grob hacken. Die Zwiebeln schälen und hacken.
- Die Butter und die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten weich werden lassen. Salzen und pfeffern.
- Den Tabasco unterrühren. Die Zwiebeln aus der Pfanne heben und beiseitestellen.
- Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Hähnchenflügel 3–4 Minuten von jeder Seite braten. Salzen und pfeffern. Gehackte Erdnüsse und Honig unterrühren. 2 Minuten bei starker Hitze und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.
- Die Zwiebelmasse wieder in die Pfanne geben, unterrühren und warm halten.
- Den Salat waschen und in Streifen schneiden.
- Die Hotdogbrötchen aufklappen und 1 Minute in der Mikrowelle (oder 2 Minuten im Ofen) erwärmen.
- Beide Brötchenhälften mit Chilisaucе bestreichen. Die Brötchen mit Salat belegen und je 3 Hähnchenflügel mit Zwiebeln und Erdnüssen zugeben. Zuklappen und sofort servieren.



© Mango, Paris – 2013

Originaltitel: *Burgers! Hot Dogs et Bagels entre Potes*

ISBN 978-23-17001-48-2

Verlagsleiterin: Barbara Sabatier

Redakteurin: Aurélie Cazenave

Art Direction: Laurent Quellet und Mélissa Chalot

Reproduktion: Amalthéa

Herstellung: Thierry Dubus und Marie Guibert

© der deutschen Ausgabe:

h.f.ullmann publishing GmbH

Übersetzung aus dem Französischen: Annette Mader

Lektorat und Satz: ce redaktionsbüro für digitales publizieren

Projektmanagement für h.f.ullmann: Rabea Rittgerodt, Isabel Weiler

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam, Germany

Printed in China, 2014

ISBN 978-3-8480-0693-9

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com

newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.