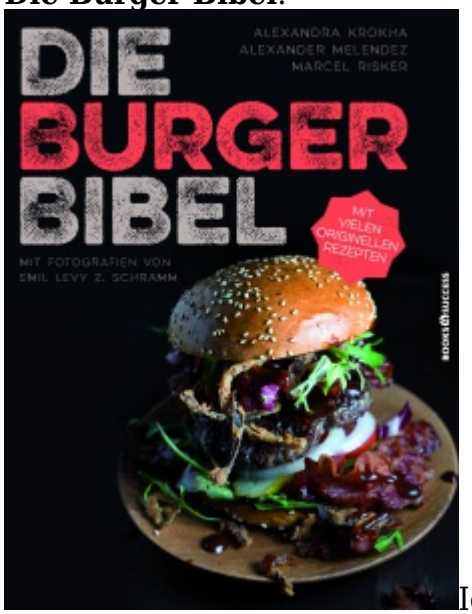
Buchvorstellung: Die Burger Bibel & Verlosung von 2 Exemplaren!

In diesen Tagen ist ein neues Buch bei books4success der Plassen Buchverlage erschienen: **Die Burger Bibel**.



Ich freue mich, sie euch direkt nach ihrem Erscheinen vorstellen zu dürfen. Schon vor einigen Wochen durfte ich exklusiv einen Blick hinein werfen und ich verrate schon mal: Sie ist lehrreich, macht Spaß und vor allem Appetit! Noch mehr freue ich mich über diese Ankündigung:

Ich darf 2 Exemplare der Burger Bibel an euch verlosen!

Wie ihr in den Lostopf kommt, erfahrt ihr weiter unten. Erstmal erzähle ich euch, warum man dieses Buch unbedingt in seinem Kochbuch-Regal haben sollte. =)

Die Autoren:

2013 gründeten die Autoren den Burger City Guide. Ziel war es, die besten Burger zu finden und diese Genuss-Adressen an andere Food-Fanatiker weiterzugeben. Aus dieser Idee entstand ein riesiges Netzwerk und infolgedessen 2014 die Seite www.burgercityguide.com. Es wurde eine Bewegung aus Burger-Liebhabern, die in dieses Buch mündet, um all das gesammelte Wissen über gute Burger und all die Begeisterung der Autoren für dieses Essen zu vereinen. Jeder bringt seine Stärken in dieses Buch ein und vor allem gefällt mir die Einstellung von Autor Thomas Müller, für den nachhaltiger und bewusster Konsum von gutem Fleisch sowie die Themen *nose-to-tail* (die gesamte Verwendung eines geschlachteten Tiers) und *farm-to-fork* (kurze Wege vom Bauernhof zum Teller) wichtig sind.

Das Vorwort:

In einem sehr sympathischen Vorwort schreibt Reiner Calmund von seinen ersten Burger-Erlebnissen und was einen guten Burger seiner Meinung nach ausmacht. Wer könnte besser ein Buch über dieses „Essen fürs Volk“ schreiben, als dieser Genussmensch?

Der Inhalt:

Geschichte des Burgers:

Großartig finde ich persönlich die Geschichte des Burgers, mit der die Bibel beginnt und die in ein „Altes Testament“ und ein „Neues Testament“ unterteilt ist.

Die kleine Zeitreise nimmt den Leser mit in die Antike, in die 40er-, 50er- und 70er-Jahre, als das Fast-food als Inbegriff des American Way of Life nach Europa schwappte und die großen Systemgastronomie-Konzerne (wie das goldene M) das kulinarische Fast-food-Leben beherrschten.

Heute geht der Trend wieder in Richtung slow food. Bewusstere Konsumenten machen sich Gedanken über ihr Essen und hinterfragen es. Sie wollen wissen, wie die Kuh hieß und was sie fraß, wie die Kartoffeln angebaut wurden und möchten frische und regionale Zutaten für ihre Burger – oder auch Anderes.

Burger ist heute mehr als Fast food – er ist slow food, lifestyle und individueller Ausdruck seines Konsumenten. Deswegen ist er vielfältig und kreativ und diese Eigenschaften werden in der Burger Bibel mehr als deutlich.

Burger-Lexikon – Was ist was?

Angefangen bei den **Patties** beziehungsweise einer kleinen Fleischkunde, werden alle Zutaten der Burger besprochen: **Buns** (Brötchen), **Soßen**, **Toppings**.

Daran schließen tolle Burger-Rezepte an, die ihre Inspiration aus aller Welt nehmen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Provolone-Burger mit italienischem Käse? French Burger mit gebackenem Camembert? Oder lieber einen veganen Burger mit Kichererbsen-Patty? Fisch-Fans kommen mit dem Thunfisch-Burger oder Surf´n´turf auf ihre Kosten.

Für jeden ist etwas dabei und offene Genießer finden sicher viele neue Geschmacksrichtungen und Ideen, die sie bisher noch nicht kannten. Ausprobieren lohnt sich!

Naschkater und ich haben bisher drei Rezepte getestet:

*Die **Burger-buns**: Sagenhaft! Weicher, fluffiger Teig, der sich super verarbeiten lässt und ebensolche Brötchen ergibt! Noch nie so geniale Buns selbst gebacken!*

*Den **Provolone-Burger**: Tolle Variante eines Cheese-Burgers mit würzigem italienischem Provolone und Preiselbeeren – mjam!*
*Den **French Burger mit Camembert**: Ebenso tolle Kombi mit selbstgemachtem Back-Camembert und Preiselbeeren. War nicht das letzte Mal! =)*

Burger-Beilagen findet man im nächsten Kapitel. Nach der Geschichte der Kartoffel gibt es zahlreiche Variationen der tollen Knolle. Toll finde ich dabei besonders, dass sie nicht frittiert, sondern im Backofen zubereitet werden, was natürlich gesünder ist und die Wohnung vor dem Geruch von Frittierfett bewahrt.
Natürlich sind auch Dips und weitere Beilagen wie Süßkartoffelpommes oder klassische Zwiebelringe dabei.
Do it yourself: Dieses Kapitel gibt einen Überblick über die wichtigsten Werkzeuge der Burgerzubereitung, über das Wolfen des Fleischs und eine kleine Grill- und Pfannenkunde.
Das Buch schließt mit „**burgerlichen Vorlieben“ von Promis** sowie einem Kapitel „**Deutschlands 20 beste Burger-Läden**“.
Dass die Autoren das Thema Burger ernst nehmen, aber nicht verbissen, merkt man meiner Meinung nach sehr gut an der Aufmachung und natürlich schon am Titel des Buchs.
Zu Beginn des Buchs gibt es ein *Burger Unser* und zwischen den einzelnen Kapiteln findet man immer wieder *Burger-Gebote*.
Deutlich wird der Wunsch der Autoren nach qualitativen Zutaten, nach gutem Fleisch von glücklichen Tieren, nach frischen, regionalen Salaten und selbst gemachten Buns oder Pommes. **Fazit**: ***Gefällt mir sehr.***

♥♥♥ ♥ ♥ ♥ VERLOSUNG ♥ ♥ ♥ ♥♥♥

2 Exemplare der Burger Bibel gibt es zu **gewinnen**.
WIE? Ganz einfach:
Kommentiert unter diesen Beitrag
und erzählt mir etwas über den bisher besten Burger eures Lebens!
Wo und wann habt ihr ihn gegessen? Was war drauf? Was machte ihn so besonders (gut)?
Habt ihr schon selbst Burger und Buns zubereitet?
♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥
Teilnahmeberechtigt ist jeder mit einer Versandadresse in Deutschland.
Das Gewinnspiel beginnt mit dem Datum der Veröffentlichung dieses Artikels, am

03.04.2016 und endet nach einer Woche, also am Sonntag, 10.04.2016 um 23:59 Uhr.
Die Gewinner werden aus allen Kommentaren unter diesem Artikel per Zufall (Los) ermittelt und hier in den Kommentaren bekannt gegeben sowie per Email informiert. Sie erhalten das Buch nach Übermittlung ihrer Adresse per Post.
Ich wünsche allen Teilnehmern viel Glück! =)
Eure Judith
♥
Quellenangabe Fotos:
Die ersten beiden Fotos stammen von Book4Success, Emil Levy Z. Schramm.
♥ Ich danke Serena von Quadriga Communication für die freundliche Bereitstellung der Druckfahne sowie der Exemplare! ♥

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email