

Habanero-Burger

Gestern haben Naschkater und ich seit längerem mal wieder unsere [Burger-Bibel](#) ausgepackt und den Hot-Habanero-Burger gemacht, allerdings etwas abgewandelt. Die Paprika-Salsa ist im Rezept roh, ich habe sie gedünstet, weil ich das lieber mag und meiner Meinung nach die Aromen so mehr hervor kommen. Den Koriander habe ich weggelassen, den mag ich einfach nicht so. Statt Manchego gab es bei uns simplen Gouda, den haben wir immer da und das war super lecker.



Heute geht es für uns zu einer Hochzeit im Raum Karlsruhe. Ich bin gespannt, denn ich lerne nicht nur alte Sportkumpel meines Katers kennen, sondern erlebe auch die erste Hochzeit mit Wedding Planner... Ich hatte ja kurzzeitig mal drüber nachgedacht, ob dieser Beruf etwas für mich wäre. Da ich es liebe, zu organisieren, gerne Gäste habe und immer gut strukturiert bin, wäre das sicher nicht der schlechteste Job...Man organisiert einen einzigartigen Tag für Menschen, die sich lieben und diesen Tag immer in guter Erinnerung behalten wollen.

Andererseits ist es sicher auch sehr stressig, allen ausgefallenen Wünschen gerecht zu werden, die Nerven der Brautleute im Zaum zu halten und alles zu dirigieren.

Was mich aber im Endeffekt eher davon abhielt war die Tatsache, dass ich selbst so nicht heiraten würde, weil solche Großevents, für die sich Brautleute in immense Schulden stürzen und am Tag selbst vor lauter Stress durchdrehen, einfach nicht mein Geschmack sind. Persönlich, individuell und familiär wäre meine Devise – wobei es sicher auch für solche Formate Wedding Planners gibt... =)

Was wäre oder war euer Modell einer Traumhochzeit? Ich freue mich über eure Meinung!

Jedenfalls hoffe ich, der Planner hat ein gutes Catering aufgetrieben, denn gutes Essen finde ich als Naschkatze bei einer Hochzeit natürlich mit am wichtigsten. Ich bin gespannt und hoffe, ihr macht euch auch feine freie Tage – das Wetter ist ja endlich wieder etwas sommerlicher und vielleicht packt ihr für die Burger den Grill aus? ;)



Für 8

Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550

15 g Zucker

1 Ei

5 g Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g) oder

1 Packung Trockenhefe (7 g)

180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)

40 g Butter
Schuss Olivenöl

Zum Bestreichen der Buns:

1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70% des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten.

Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.

2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls (100g) portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als $\frac{1}{2}$ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.

3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.

5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.

6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge eine weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.

7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere

Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.

8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

(Wenn man zwei Bleche nimmt, was sinnvoll ist, Umluft einstellen!)

Für 4 Burger:

1 Packung Hackfleisch aus Rind

4 Buns/ Burgerbrötchen

4 Scheiben Käse (z.B. Gouda)

Salat (Lollo Rossa, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

1 rote Chili, in feine Scheiben geschnitten

2 EL eingelegte Jalapeno-Scheiben

Für die Paprika-Salsa:

1 rote Paprikaschote

2 EL Olivenöl

1 kleine Knoblauchzehe

1 TL Acuka (Paprikagewürzpaste) oder Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Die Paprika entkernen und waschen. In Streifen und dann in kleine Würfel schneiden und mit einem EL Olivenöl und ca. 1 EL Wasser in einem Töpfchen bei mittlerer Hitze zugedeckt dünsten. Die Knoblauchzehe ebenfalls fein würfen und mitdünsten. Zum Schluss aufdecken und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit der Paste/dem Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch zu Patties formen.

Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)

Jedes Patty mit reichlich Käse belegen, solange es noch heiß

ist, so dass der Käse schmilzt.

Die Burger zusammenbauen: Salat, Salsa, Fleisch mit Käse, Chilischeiben und Habaneros. [nurkochen]

Lasst es euch gut gehen und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Auslosung der Burger Bibel- Gewinner & Ein paar Impressionen aus dem Kururlaub

Hallo ihr Lieben,

ich darf heute die 2 glücklichen Gewinner einer Burger-Bibel verkünden!

Dieses Wochenende waren Naschkater und ich am Bodensee in Stockach und haben Ausflüge nach Überlingen, Meersburg und Konstanz gemacht. Leider war das Wetter regnerisch und nasskalt und meine Wenigkeit kränkelte auch noch – eine doofe Erkältung hat mich aus der Bahn geworfen. Also war es trotz Urlaub eher ein Ausruh-Wochenende.

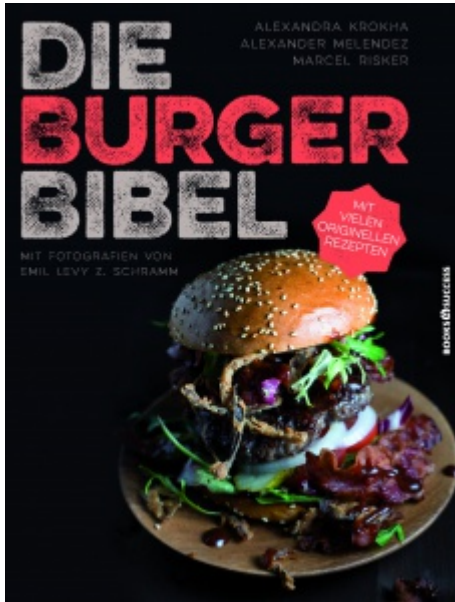


Doch noch Sonne genießen konnten wir sonntags am Konstanzer Seeufer

Der See und die hübschen Orte waren trotzdem schön und wir möchten im Sommer noch mal hin und die Insel Reichenau besuchen und baden gehen oder die allgegenwärtigen Thermen nutzen.

Ein tolles Restaurant haben wir gestern in Konstanz getestet: Das Holly's. Dort gibt es Essen aus aller Welt in besonderem Ambiente. Davon in meinem kommenden Artikel mehr. =)

Mittlerweile habe ich das schlimmste überstanden und bin halbwegs wieder fit. Es kann aber sein, dass es hier ess-technisch diese Woche etwas ruhiger bleibt. Dafür gibt es ja aber den neuen Genuss-Ort und vielleicht auch noch eine Buchvorstellung.



Quelle: *Book4Success, Emil Levy Z. Schramm*

Nun aber erstmal zu den Gewinnern...

Je eine Burger Bibel flattert ins Haus von:

Steph R. & Lucy B.

Herzlichen Glückwunsch! Ihr werdet noch eine Email von mir bekommen. =)

Allen anderen danke ich herzlich für die rege Teilnahme und die vielen tollen Geschichten und (Urlaubs)Erinnerungen rund um die besten Burger in eurem Leben! Es war mir eine Freude, sie alle zu lesen, vielen Dank, dass ihr sie mit uns allen geteilt habt!

Ich hoffe, ihr werdet weiterhin vorbei schauen und freue mich über jeden Kommentar, Wunsch, Hinweis!



Seeuf

er Konstanz – mit Blick auf die schneeverzierten Alpengipfel

Habt einen guten und gesunden Start in eine sonnige Frühlings-Woche!

Eure Judith

[French Burger mit gebackenem Camembert & Interview mit einer Autorin der Burger Bibel](#)

Heute gibt es einen weiteren Burger aus der [Burger Bibel](#), die ich euch am Sonntag vorstellen durfte. Wer ein Exemplar gewinnen möchte, kann noch bis Sonntag, 10. April teilnehmen. Wie das geht, erfahrt ihr [hier](#).



Für 1

Burger:

160 g Rindfleisch aus Nacken und Schulter

1 [Bun](#)

Salat (Lollo Rosso, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

Für den gebackenen Camembert:

1 Ei

Salz, Pfeffer

eine 2 cm dicke Scheibe Camembert

2 EL Semmelbrösel

1 TL Speisestärke

Öl zum Frittieren oder Ausbacken (z.B. Rapsöl)

Für die Preiselbeersoße:

1 Handvoll Preiselbeeren

1 EL Zucker

1 Schuss Rotwein

Alternativ: Preiselbeeren aus dem Glas, nicht zu süß

PATTY

1. Das Rindfleisch wird aus dem Nacken und der Schulter zusammengewolft.

2. Forme es und presse es zu einem 160 g schweren Patty.

3. Brate das Patty bis zur gewünschten Garstufe.

gebackener CAMEMBERT

1. Das Ei wird mit einer Prise Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlt.
2. Mische in einem zweiten tiefen Teller die Semmelbrösel mit 1 TL Speisestärke. Tauche die Camembertscheibe in das Ei und wende sie anschließend in den Semmelbröseln.
3. Frittiere den Käse für 3-4 Min. in einer Pfanne in Öl. Faustregel: So viel Öl zum Frittieren hinzufügen, bis das Lebensmittel halb darin schwimmen kann.

Preiselbeersöße

Die Preiselbeeren werden mit 1 EL Zucker und einem Schuss Rotwein in einem Kochtopf 30 Min. lang gekocht.

Anrichten

Auf die untere Bun-Hälfte wird etwas Preiselbeersöße gestrichen. Das heiße Patty kommt darauf. Füge die frittierte Camembertscheibe und reichlich Preiselbeersöße inklusive dem Salat deiner Wahl hinzu.[nurkochen]



Da die [Buchvorstellung](#) sonst zu lang geworden wäre, bringe ich heute das Interview mit einer der Autoren der Burger Bibel, das ich großartigerweise machen durfte.

Ich hoffe, ihr bekommt dadurch noch einen „kleinen Blick

hinter die Kulissen“, was die Entwicklung und Entstehung eines solchen Buches angeht und erfährt noch ein klein wenig mehr über die Autoren.

Liebe Autoren,

ich durfte schon einen kleinen Blick in euer Burger-Werk werfen, und finde es wirklich großartig.

Danke, dass ihr euch die Zeit nehmt, mir noch ein paar Dinge darüber zu erzählen! =)

Wie kamt ihr denn auf den Namen für euer Buch? Seid ihr bibelfest oder würdet ihr eher gutes Essen als eure Religion bezeichnen?

In Burger we believe. Der Name Bibel ist in keinem religiösen Sinne Programm. Es veranschaulicht nur den Inhalt, der so reichhaltig ist. Das neue Testament, das alte, die 10 Gebote und das Burger Unser wurden verfettigt und biblisch verpackt. Jeder wahre Burgerfreund wird in der Bibel alles Wissenswerte finden, um ein wahrer Burgerexperte zu sein.

Gebt ihr uns einen Blick hinter die Kulissen?

– Wie oft habt ihr ein Rezept zubereitet, bis ihr es buch-reif fandet?

Ehrlich? Den einfachsten aller Burger, den Cheeseburger, mussten wir 2 Mal zubereiten. Hier ging es aber tatsächlich nur um die Optik des Burgers, da der Käse nicht so schön runter lief.

– Habt ihr eure Fotomodelle nach dem Shooting immer aufgeessen?

Wir haben die Burger an zwei Tagen produziert und somit blieb keiner der Burger unberührt. An jedem haben wir geknabbert, oder auch ganz aufgeessen, damit wir auch sicher waren – dass das was wir da zubereiten, auch schmeckt! Alle vier Autoren mussten das Rezept überzeugend finden, sonst haben wir den Burger nicht mitaufgenommen.

– Wie sind eure Rezepte entstanden?

Die Rezepte sind eine Ansammlung unseres jahrelangen Burgerfetisches. Wir veranstalten öfter Burgerworkshops, die man unter www.burgercityguide.com buchen kann, sodass wir einen guten Fundus an bereits gekochten Rezepten hatten. Wir haben uns für 24 Rezepte entschieden, damit Burgerliebhaber jeden Monat zwei neue Burger ausprobieren können. Außerdem haben wir saisonale Einflüsse beachtet. Zum Beispiel den Spargelburger für den Frühling, den Wiesn Burger pünktlich zum Oktoberfest, oder den XMAS Burger.. Na zu Weihnachten halt. ☐

- Fiel euch die Auswahl an Rezepten für das Buch schwer?

Ganz und gar nicht! So viel Auswahl es mittlerweile an Foodtrends gibt. Es ist toll, alles Mögliche in einen Burger verpacken zu können. Ob Kichererbsen, Fisch, Gemüse, Hähnchen und so weiter..

Seid ihr im Vorfeld viel gereist und habt Vor-Ort-Recherche betrieben oder lest ihr euch das Wissen zu eurem Lieblingsthema eher an?

Wir waren schon bundesweit in wirklich vielen Läden. Aber das war vor der Burger City Guide Facebook-Gruppe und weit vor dem Buch. Unsere bundesweite Top20 basiert also schon teils auf eigenen Erfahrungen, aber der Großteil der Empfehlungen stammt doch aus unserer über 5.000 Personen starken Facebook-Gruppe. In Baden-Württemberg haben wir z.B. Romy, unseren persönlichen Guide sitzen, die die gleichnamige Gruppe für BW leitet. Sie testet sich in ihrem Gebiet durch die Läden durch und leitet die ganze Sache im Süden. Geplant ist, dass wir in jedem Bundesland einen „Guide“ vor Ort haben. Also – Bewerbungen her! ☐

Burger sind ja gerade wieder ein großer Trend und dementsprechend erscheinen viele neue Burger-Bücher. Was macht euer Buch besonders und hebt es von den anderen ab?

Es ist das bislang einzige Buch, das den Burger als gesamtes Konzept abdeckt. Wir haben jede Entstehungstheorie recherchiert, interessante Fakten herausgefunden und für jede Zutat Expertenmeinungen eingeholt. Für das Fleischkapitel

schrieb Thomas Müller, Betreiber von fleischbotschafter.de, mit dem wir zusammen bei einem der besten Fleischlieferanten in Berlin waren. Sogar für die richtige Kartoffelsorte haben wir uns von einem waschechten Kartoffelbauern in 4. Generation zu jeder Kartoffelsorte beraten lassen. Auch bei der Burgerzubereitung erklären wir jeden Schritt ausgiebig, teils sogar vor dem Hintergrund der Wissenschaft. Viele der anderen Burger Bücher beinhalten maximal ein paar Rezepte mit angeschnittenen Wissensfetzen, sei es geschichtlich oder fachkundetechnisch. Wir hingegen haben wirklich ALLES in ein Buch verpackt. Deshalb der Titel: Als Bibel soll sie die Grundlage für Anhänger der Burgerreligion bilden.

Was war die Intention eures Buches, was möchtet ihr damit erreichen?

Den Menschen zu zeigen, warum es gerade einen Burgerhype gibt. Warum Burger so faszinierend sind. Und wie leicht es ist, sie selbst zu machen. Und den Menschen zu helfen, die Spreu vom Weizen zu trennen. Dass McDonalds oder Burger King keine guten Burger machen, ist mittlerweile bekannt. Aber wie soll man bei der Flut an neuen Burgerläden erkennen, die alle am Hype mitverdienen wollen, ob jemand gute Burger macht oder nicht? Es wird oft getrickst in der Lebensmittelindustrie. Wir geben eine Lektüre zur Hand, mit der sich bereits durch einfache Tricks ein guter Burger mit dem bloßen Auge erkennen lässt.



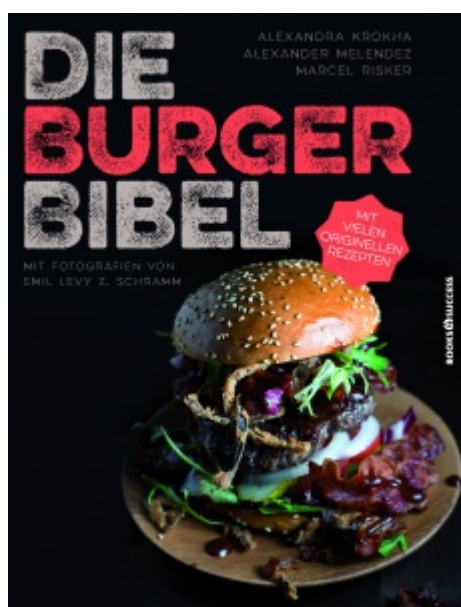
Ich hoffe, ihr findet das Interview auch so schön wie ich und habt weiterhin eine genussvolle Woche!

Das nächste Rezept hier wird wieder süß – es gibt eine schnelle und unkomplizierte Banjo- Torte (Banane-Joghurt) mit Mandel-Dinkel-Biskuit. =)

Eure Judith

Buchvorstellung: Die Burger Bibel & Verlosung von 2 Exemplaren!

In diesen Tagen ist ein neues Buch bei [books4success](https://books4success.com) 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 Fleischkugel, 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!



Nasch

kater 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! =)



Burge

r-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 Fleisches 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!



Mehr als nur Fastfood: Provolone Burger mit Preiselbeeren

Hallo ihr Naschkatzen!

Heute gibt es auf dem Blog den Auftakt zu einer kleinen Burger-Woche!

Starten wird sie mit dem Provolone-Burger aus der [Burger-Bibel](#), die ich euch am Wochenende vorstellen werde. Soviel sei schon mal verraten: Es wird lecker werden und ein Gewinnspiel wird es auch noch geben!! =)



Provolone ist ein italienischer Hartkäse aus Norditalien, der gute Schmelzeigenschaften besitzt. Es ist manchmal etwas schwierig, ihn zu finden, aber eine gute Käsetheke in einem Supermarkt oder ein italienischer *supermercato* sollten ihn da haben.

Als Salat haben wir Pflücksalat genommen, der war gerade da und passte auch sehr gut. Die Preiselbeeren haben wir gekauft, allerdings im Biosupermarkt, da waren sie nicht so sehr gesüßt wie die konventionelle Preiselbeerkonfitüre.

Die Buns habe ich selbst gebacken nach dem Rezept aus dem Buch und ich muss euch sagen, ich war restlos begeistert! Weich, fluffig, perfekte goldbraune Kruste... Probiert es einfach aus, sonst schwärme ich hier noch Stunden... =)



Ich habe mich diesmal penibel ans Rezept gehalten, was ich ja meistens nicht tue. So sind sie dann wirklich genauso perfekt geworden, wie sie beschrieben wurden. Wir waren zu zweit, aber ich habe die ganze Menge gebacken und wir haben am nächsten Tag noch mal Burger gemacht. Man kann die Brötchen sicher auch einfrieren und aufgetaut kurz auftoasten, wenn man sich schon die Mühe macht, welche zu backen.

Für 8 perfekte Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550
15 g Zucker
1 Ei
5 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g) oder
1 Packung Trockenhefe (7 g)
180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)
40 g Butter
Schuss Olivenöl

Zum Bestreichen der Buns:

1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70 Prozent des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch

auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten. Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.

2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als $\frac{1}{2}$ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.
6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge 1 weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.
8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

Voilà! Nach etwas über 2 Std. hast du ausgezeichnete Burger-

Buns, die denen im Supermarkt um Welten überlegen sind.

Für 1 Burger:

160 g Rindfleisch zum Wolfen oder Rinderhack

1 Bun/ Burgerbrötchen

1-2 Scheiben Provolone-Käse

Salat (Lollo Rosso, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

$\frac{1}{2}$ Handvoll Preiselbeeren

1 EL Zucker

Alternativ: Preiselbeeren aus dem Glas

Das Rindfleisch wolfen oder das Hackfleisch zu 160 g schweren Patties formen.

Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)

Jedes Patty mit reichlich Provolone belegen, solange es noch heiß ist.

Für das **Kompott** die Preiselbeeren mit etwas Wasser zum Kochen bringen und 1 EL Zucker zufügen. Alles ein wenig ziehen lassen.

Anrichten: Brötchen durchschneiden, Patty mit Käse darauf, darüber die Preiselbeersoße und darauf Salat.

Gleich genießen! [nurkochen]



Ich

hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf Burger bekommen und vor allem auf das tolle Buch. Was es so besonders macht, erfahrt ihr am Sonntag! =)

Habt einen schönen Start ins Wochenende, hoffentlich wird es sonnig!

Eure Judith ♥