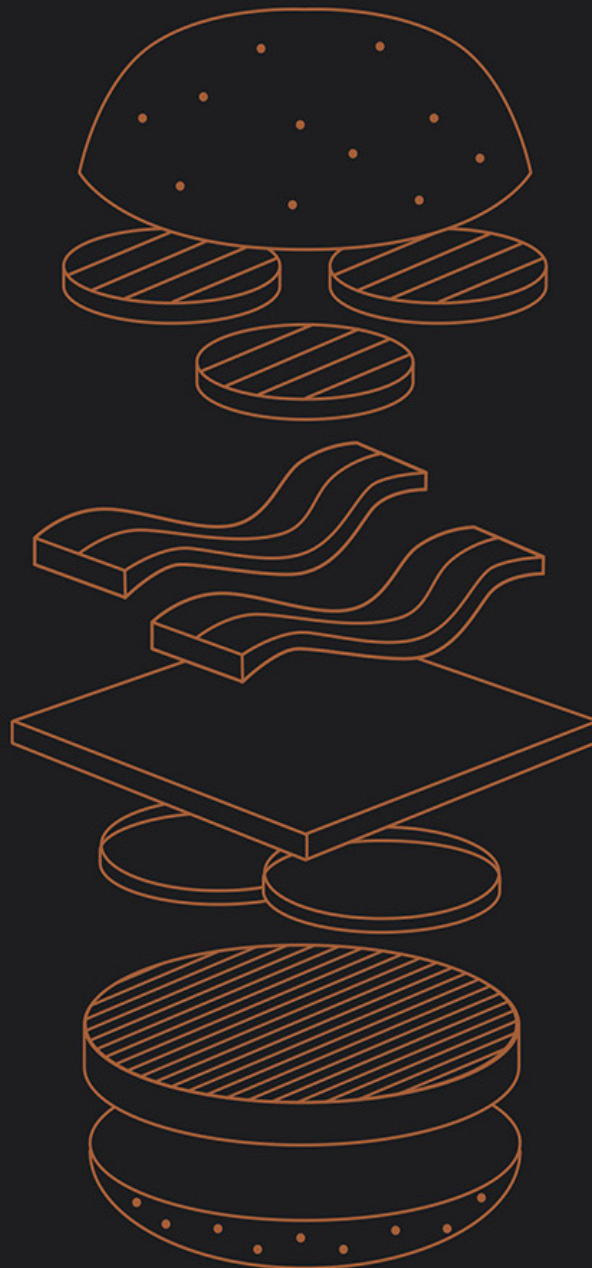


MARTIN KINTRUP

# DIE BURGER- FORMEL



70 Burger  
+ 60 Extras  
= genialer  
Geschmack

**DIE BURGER-FORMEL**

**BURGER MIT RIND, REH UND HIRSCH**

**BURGER MIT SCHWEIN, WILDSCHWEIN UND LAMM**

**BURGER MIT GEFLÜGEL**

**BURGER MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN**

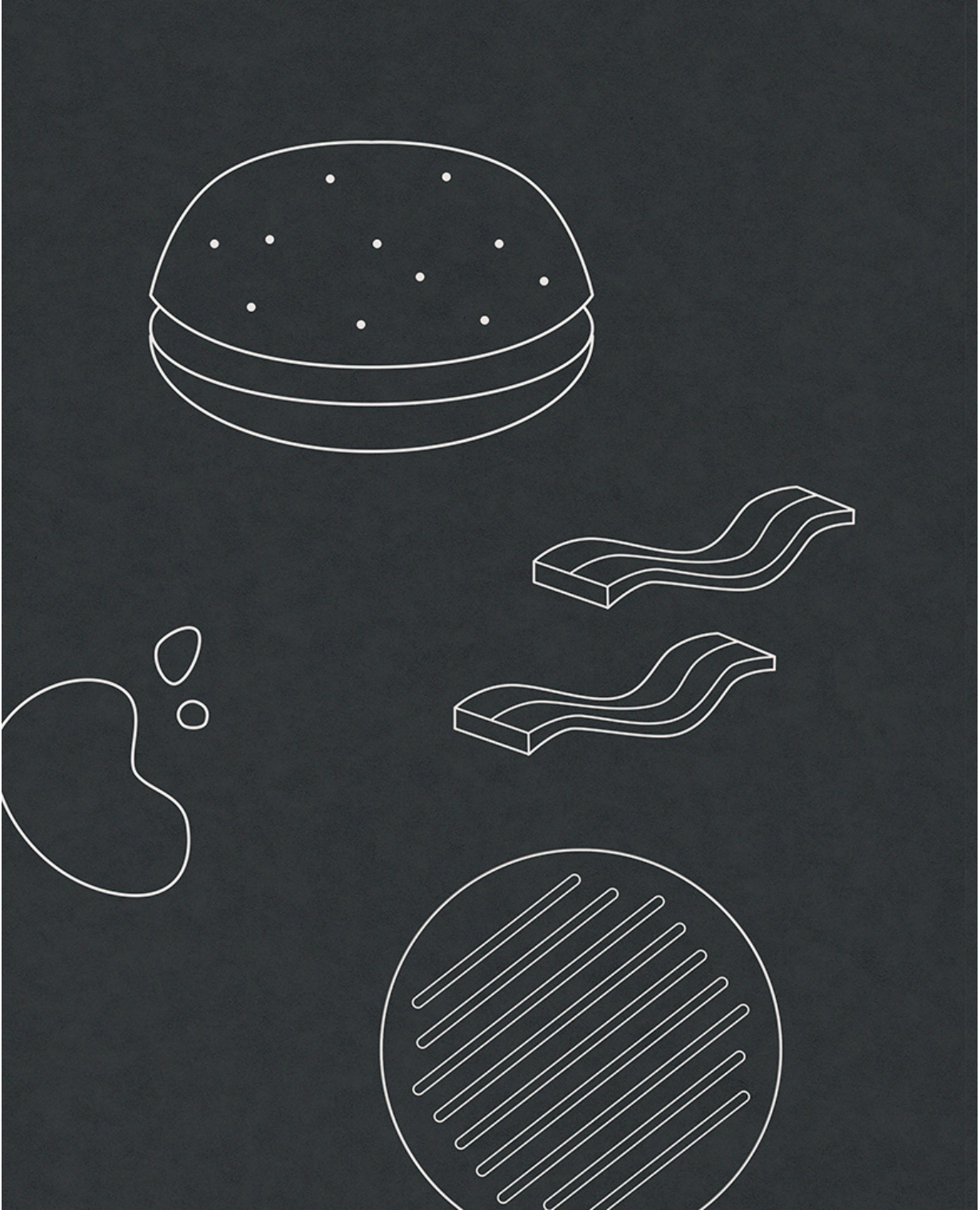
**VEGETARISCHE UND VEGANE BURGER**

**SÜSSE BURGER**

**BURGER BASICS**

**BURGER'S BEST BUDDIES**

**IMPRESSUM**

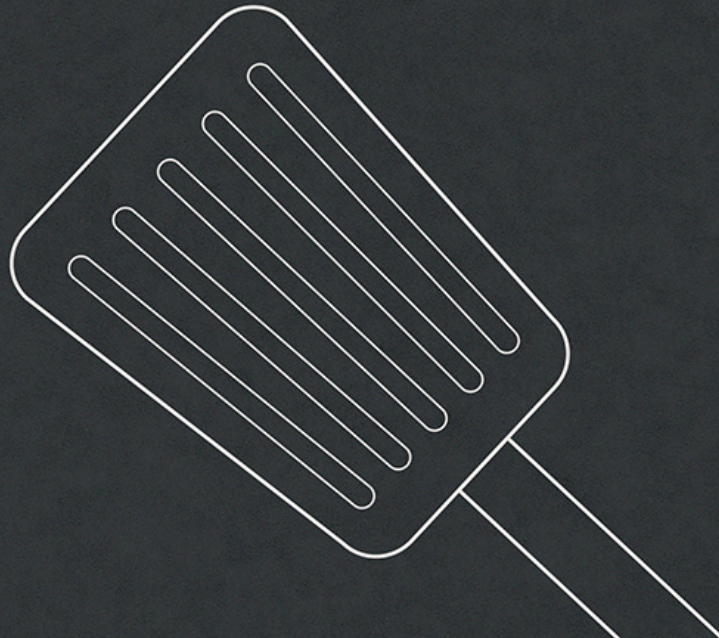




01

# DIE BURGER- FORMEL

[Wissen ist Macht: Die Infos auf den folgenden Seiten machen aus blutigen Anfängern im Handumdrehen echte Burger-Architekten, die auf der Burger-Baustelle den Ton angeben.]







# THE SCIENCE OF BURGERS


Burger-Manufakturen sprießen seit ein paar Jahren wie Pilze aus dem Boden und drehen die Burger-Welt auf links. Waren Burger früher Inbegriff des billigen Fastfoods und des kulinarischen Verfalls, haben die neuesten Kreationen mit edelsten Zutaten echten Lifestyle-Charakter. Und auch die schicksten Restaurants folgen diesem Trend und servieren ihre ganz eigenen Specials. Die Jagd nach dem perfekten Burger hat sich zu einer kleinen Wissenschaft entwickelt.

Wir passionierten Burger-Entwickler sind Chemiker, Architekten und Alchemisten zugleich. Wie Chemiker versuchen wir, optimale Rezepturen und noindentSsmethoden für Buns, Pattys und Saucen zu finden. Wie ein Architekt planen wir den bestmöglichen Aufbau und setzen ihn in die Realität um. Und einem Alchemisten gleich streben wir danach, aus der perfekten Kombination der Zutaten mehr als die Summe der Teile zu erschaffen – wir suchen also die Formel für reinstes „Burger-Gold“.

Mit homemade Buns, edlen Pattys, kreativen Saucen und allerlei verführerischen Extras in der richtigen Kombination kommen Burger-Fans diesem Ziel auch beim Nachkochen schnell nah. Damit das Ganze aber für zu Hause umsetzbar bleibt, habe ich zusätzlich noch den Mathematiker mit ins Spiel gebracht. Wie dieser kürze ich aus den Burger-Rezepturen alle unnötigen Arbeitsschritte heraus und versuche so, den einfachsten Weg in Richtung Burger-Perfektion aufzuzeigen. Denn vieles, was propagiert wird, ist reine Spielerei und trägt nicht so wesentlich zur Qualität des Burgers bei, dass es zusätzlichen Aufwand rechtfertigt.

Mit diesen vier kompetenten „Mitarbeitern“ im Rücken habe ich die Rezepte für dieses Buch entwickelt. Über 70 individuelle Burger-Formeln warten darauf, von Burger-Liebhabern auf Herz und Nieren getestet zu werden. Dazu gibt es zahlreiche Basics wie Buns, Pattys, Saucen, Extras und Beilagen. Sie sind zum einen Grundlagen für die Burger, laden aber gleichzeitig auch dazu ein, selbst kreativ zu werden und dieses Formelwerk mit eigenen Erkenntnissen zu ergänzen.

Und nun ist es Zeit, den Versuchsaufbau einzurichten und mit dem Experimentieren zu beginnen. Viel Spaß und spannende kulinarische Erleuchtungen wünscht euch

A handwritten signature in black ink, reading "Martin Kintrup". The signature is written in a cursive style with a large, looping flourish at the end.

Martin Kintrup

# DER BAUPLAN

## 01 BUNS

Buns halten den Laden förmlich zusammen. Klassiker und besonders beliebt sind dabei Brioche-Buns (Rezept Basic Buns Seite 16), doch es gibt noch zahlreiche andere leckere Varianten (Rezepte ab Seite 188). Wichtig: Buns sollten so soft sein, dass man vom Burger problemlos aus der Hand abbeißen kann, ohne dass alle Zutaten seitlich herausgedrückt werden. Gleichzeitig schmecken sie besonders gut, wenn die Oberfläche knusprig angeröstet ist. Das gelingt im Backofen, auf dem Grill, im Toaster oder – besonders lecker – mit Butter in der Pfanne. Während die untere Bun-Hälfte stets schlicht daherkommt, glänzt die obere Hälfte mit unterschiedlichsten Toppings: Der Klassiker ist Sesam. Erlaubt ist jedoch alles, was Spaß macht, beim Backen nicht verbrennt und zum Burger passt. Nur ganz selten müssen Buns weichen, denn auch mit Ramen-Nudeln oder Sushi-Reis als „Frame“ lassen sich überraschende Burger zaubern.

## 02 SAUCEN

Saucen lenken einen Burger zielgenau in eine spezielle Geschmacksrichtung und helfen, ihm einen einzigartigen Charakter zu verleihen. Für viele Burger hat sich nach dem Vorbild der Klassiker Ketchup und Mayo eine Kombination aus zwei Saucen bewährt: eine eher fruchtige, süßliche Sauce, die auch gerne scharf und würzig sein darf, perfekt mit dem Patty harmoniert und daher auch meist direkt auf ihm landet. Und eine cremige, emulgierte,



fetthaltige Sauce mit milder Säurenote, etwa 1001 Varianten von Mayo, die alle anderen Zutaten im Mund sanft umschmeichelt und deren Geschmack unterstützt und hervorhebt. Sie nimmt direkt auf dem Bun Platz und rahmt gemeinsam mit diesem alle übrigen Zutaten ein.

## **03 EXTRAS**

Mit allerlei spannenden Extras werden solide Burger zu echten Superstars. Meist wird das Patty oben und unten von ein bis zwei leckeren Ergänzungen umschlossen. Die Klassiker sind knuspriger Bacon, frische oder eingelegte Gurken, Tomaten und Zwiebeln – entweder frisch, geröstet oder lange geschmort. Doch es geht noch so viel mehr. Saure Komponenten wie eingelegtes Gemüse sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis. Süße Akzente wie karamellierte Walnüsse oder gegrillte Marshmallows sind besondere Highlights. Kräuter verleihen den Burgern eine frische Note, knusprige Extras machen das Burger-Erlebnis richtig rund.

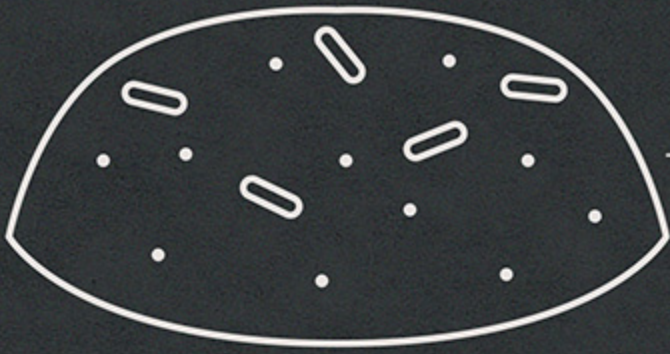
## **04 PATTY**

Das Patty ist das Herzstück des Burgers. Puristen schwören auf nichts anderes als grob gewolfte Rindfleisch. Doch inzwischen ist die Burger-Welt viel bunter, und auch andere Fleischsorten, dazu Fisch, Käse und zahlreiche vegetarische und vegane Versionen haben sich als Pattys ihren Platz im Herzen der Burger-Fans erkämpft. Für höchsten Genuss sorgt ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Patty, Bun und anderen Zutaten. Das Patty soll dabei keineswegs untergehen, aber auch nicht alles dominieren. Für den Durchschnitts-Burger ist ein Gewicht von 125 bis 150 Gramm – mit

gelegentlichen Ausreißern nach oben – eine gute Orientierung. Harte Konkurrenten für das klassische Patty: sanft gegartes, fein zerrupftes, würzig abgeschmecktes Fleisch von Schwein, Lamm oder Ente oder als vegetarische Version mit Pilzen oder Jackfruit: „Pulled“ ist das neue Zauberwort unter Burger-Nerds!

## **05 SALAT & CO**

Salat wird häufig unterschätzt, hat aber eine wichtige Funktion. Hat er Biss und ist knackig frisch, sorgt er gemeinsam mit anderen knusprigen Extras für die Vielfalt von Texturen, die den Burger-Genuss so spannend machen. Außerdem sind herbe bzw. bittere Sorten wie Radicchio, Chicorée oder Rucola zusätzlich ein spannender Geschmacksfaktor. Ob ganze Blätter oder in Streifen geschnittener Salat, sogenannter „Shrettuce“, bevorzugt werden, ist reine Glaubensfrage. Auch die Position innerhalb des Burgers ist variabel. Üblicherweise wird der Salat entweder direkt auf der cremigen Sauce auf der unteren Bun-Hälfte oder unter die obere Bun-Hälfte gelegt.



01



02



03

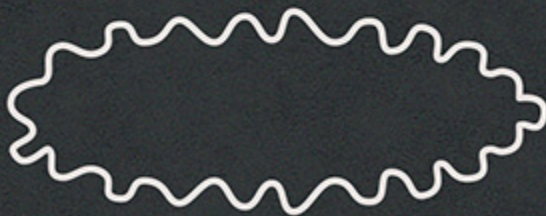


02

04



03



05

00





# DIE TOOLBOX

**GRILLPFANNE, MESSER, SCHNEIDEBRETT UND SCHÜSSELN SIND FÜR DEN BURGER-BAU PFLICHT UND GEHÖREN IN JEDE KÜCHE. WELCHES ÜBERSCHAUBARE ARSENAL IHR SONST NOCH FÜR PERFEKTE BURGER BENÖTIGT, SEHT IHR HIER.**

## KÜCHENMASCHINE

Ein echtes Multitalent und ein wichtiges Tool für den ambitionierten Koch. Burger-Fans schätzen besonders ihre Knetfunktion. Denn ein Hefeteig kann nur optimal aufgehen und verarbeitet werden, wenn er zuvor gut geknetet wurde. Nach der Mischphase der Zutaten sorgt das Kneten dafür, dass die Weizeneiweiße Wasser binden und lange Ketten bilden, die dem Teig Elastizität verleihen und helfen, die Gärgase der Hefe im Teig zu halten. So kann er später optimal aufgehen und luftig locker werden. Beim Kneten kommt es nicht etwa auf die Geschwindigkeit an, sondern auf die Ausdauer. Optimal sind meist 5 bis 7 Minuten bei gemächlicher Geschwindigkeit. Weitere Funktion der Küchenmaschine: Profis tumbeln darin das Fleisch vor dem Wolfen, damit eine bessere Bindung entsteht.

## SQUEEZEFLASCHEN

Punktgenau dosiert sind feine Burger-Saucen mit einer Squeezeflasche. Außerdem kommt damit sofort professionelles Diner-Feeling auf. Die Fläschchen sind besonders sinnvoll, wenn sich Gäste die Burger selbst belegen und alles dafür schön auf dem

Tisch arrangiert werden soll. Auch wenn echte Dekofreaks am Werk sind und sich instagramtaugliche Super-Burger „bauen“ wollen, sind die Flaschen ein Muss. Wer es etwas entspannter und die Perfektion im Unperfekten sieht, kann sie getrost weglassen.

## **KÜCHENWAAGE**

Während man beim Formen von Pattys Pi mal Daumen vorgehen kann, ist bei der noindentS des Teigs für Buns und bei bestimmten Saucen das Einhalten von genau definierten Zutatenmengen wichtig, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Hier kommt eine Küchenwaage zum Einsatz, am besten eine digitale. Die aktuellen digitalen Modelle sind entweder flach und kompakt oder besitzen eine integrierte Schüssel. Die Waagen haben meist eine Genauigkeit von 1 Gramm und eine maximale Tragkraft von 5 Kilogramm. Das ist für Burger-Zwecke vollkommen ausreichend. Auch superpraktisch: die Tarafunktion. Sie setzt die Waage immer wieder zurück auf Null, wenn z. B. eine Schüssel daraufgestellt oder bereits eine Zutat in die Schüssel gegeben wurde. Mit Kosten in Höhe von 12 bis 25 Euro ist man in der Regel dabei und bereits bestens ausgestattet.

## **LOHNENDES SPIELZEUG FÜR FORTGESCHRITTENE**

Um Käse perfekt auf dem Patty schmelzen zu lassen, bietet sich eine Schmelz- bzw. Hitzeglocke (Cloche) aus Edelstahl an. Gleiches klappt aber natürlich auch unter dem Pfannendeckel. Ein besonderes Geschmackserlebnis bieten aufgeschäumte



Mayonnaisen. Dafür die Mayo zunächst dickflüssig verdünnen und in eine Siphonflasche füllen. Die Flasche verschließen und mit einer Stickstoffkapsel „laden“, dann die aufgeschäumte Mayo beim Burger-Bau aufsprühen. Das Aufschäumen funktioniert aber nur, wenn keine Stückchen in der Mayonnaise sind.

## **STABMIXER UND BLITZHACKER**

Zerkleinern, Mixen und Pürieren ist im Burger-Universum abgesehen vom Wolfen des Fleisches hauptsächlich im Saucenbereich oder bei Veggie-Pattys angesagt. Ein Stabmixer im Set mit einem Blitzhacker bildet dabei das Rundum-sorglos-Paket. Der Mixfuß und die Messer sollten aus beständigem Edelstahl bestehen und die Leistung sollte bei mindestens 500, besser noch 800 Watt liegen. Mit diesem Leistungsprofil lassen sich alle gängigen Burger-Saucen zaubern. Und auch die noindentS der allgegenwärtigen Mayo ist damit ein Kinderspiel.

## **FLEISCHWOLF**

Ob oldschoool per Hand oder elektrisch: Der Fleischwolf ist unerlässlich für die noindentS von klassischen Fleisch-Pattys. Vor der ersten Verwendung und nach jeder weiteren ist eine gründliche Reinigung per Hand Pflicht. Damit die Arbeit nicht zu anstrengend wird, das Fleisch immer schon vorher in Würfel schneiden und schwer zerkleinerbare Teile wie Sehnen entfernen. Da bei der Verarbeitung Wärme entsteht, ausschließlich mit gekühltem Fleisch arbeiten. Die Lochscheiben eventuell einfetten, damit das

Fleisch besser hindurchgleiten kann. Burger-Kenner schwören auf relativ grob gewolfte Fleisch mit der 5er-Lochscheibe.

## **FLEISCHTHERMOMETER**

Wer Fleisch am liebsten zart und rosa mag, sollte stets die Kerntemperatur im Blick haben. Passende Fleischthermometer dafür gibt es in unterschiedlichsten Ausführungen. Für die Pfanne tun es einfache Versionen. Favourites für den Backofen sind digitale Thermometer, bei denen die Temperatursonde über ein stahlmanteltes Kabel mit dem Basisgerät verbunden ist. Genial: Meist kann eine Zieltemperatur eingestellt werden, bei deren Erreichen ein Alarm ertönt. Empfehlung für Technikfans: Thermometer mit Bluetooth-Technik. So kann die Temperatur ganz easy über das Smartphone überwacht werden, während man sich bei Tisch entspannt mit den Gästen unterhält.

## **SCHNEEBESEN**

Wer auf Handgemachtes steht, bereitet seine Mayonnaise ganz klassisch mit dem Schneebesen zu. Dafür benötigt man zwar etwas Kraft, Ausdauer und Zeit, erhält aber ein ebenso perfektes Ergebnis wie mit dem Stabmixer. Gleiches gilt für Sauce hollandaise, bei der die Butter – wie bei Mayonnaisen das Öl – nach und nach unter die Eimasse geschlagen wird, nur eben warm statt kalt. Auch beim Auflösen von Hefe in Milch oder Wasser für den Hefeteig der Buns ist ein Schneebesen sehr nützlich. Klassische Besen mit elastischen Drahtschlaufen aus Edelstahl haben sich bewährt. Besen mit

Edelstahlkugeln machen in Metallschüsseln sehr viel Krach und bieten keinen Mehrwert.

## **BURGERPRESSE**

Kein Muss, aber eine willkommene Ergänzung für die „Werkzeugkiste“. Mit ihr werden Pattys konsequent in gleich große Formen gepresst, die perfekt zu den allermeisten Burger-Buns passen. Die Dicke kann dabei je nach Wunsch variieren. Damit sich die Patty-Basis danach wieder ganz leicht aus der Presse lösen lässt, immer gekühlte Massen (z. B. gewolfte Fleisch) verwenden und die Presse vorher entweder leicht anfeuchten, mit Öl einpinseln oder einen passenden Kreis Backpapier ausschneiden und die Presse vor dem Befüllen damit auslegen. Spezielle Pressen erlauben auch das einfache Füllen von Pattys.

## **GRILL- ODER PFANNENWENDER**

Da sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne bei sehr hohen Temperaturen gearbeitet wird, sind hitzebeständige Materialien Pflicht. BPA- oder melaminhaltige Kunststoffe sind daher keine gute Wahl, da bei hohen Temperaturen gesundheitlich bedenkliche Stoffe in das Bratgut übergehen können. Eine gute Wahl sind speziell geformte Burgerwender aus Edelstahl. Sie sind mit ihrer sehr dünnen Kontaktfläche leicht zu handhaben, easy zu reinigen und sehr stabil. Auch beim Zusammenbau der Burger sind sie das perfekte Hilfsmittel. In beschichteten Pfannen können die Wender jedoch nicht zum Einsatz kommen, da die Beschichtung dieses Duell



garantiert nicht überleben würde. Hier sind Alternativen aus Holz oder Silikon gefragt. Sie sind ebenso hitzebeständig und dabei ganz sanft zur Beschichtung.

## **TEIGKARTE**

Sie hilft, Teig aus einer Schüssel zu lösen und ihn anschließend sauber zu portionieren. Das Zerrupfen des Teigs mit den Händen dagegen zerstört seine Struktur viel stärker und macht den Aufgeheffekt teilweise zunichte. Zudem werden die Portionen dann garantiert unterschiedlich groß. Gängige Exemplare sind meist aus Kunststoff, es gibt aber auch Varianten aus langlebigem Edelstahl. Besonders praktisch sind Teigkarten mit abgerundeten Schnittflächen, da diese sich wunderbar den Rundungen von Schüsseln anpassen. Kleines Extra: Teigkarten eignen sich auch gut zum Befüllen von Spritzbeuteln (z. B. mit Schokocreme Seite 182) oder zum Säubern von unempfindlichen Arbeitsflächen.

# THE BUN-MANUAL

## STEP BY STEP – 12 THINGS YOU NEED TO KNOW ABOUT BUNS

### 01 HEFE

Die fleißigen einzelligen Pilze verhelfen Burger-Architekten zu locker leichten Buns. Sie fressen Zucker und Stärke aus dem Teig und verwandeln diese flugs in Kohlendioxid und Alkohol. Dadurch geht der Teig auf. Da ihr Appetit sehr groß ist, kann ein wenig Extrazucker im Hefeteig nie schaden. Frischhefe aus dem Kühlregal ist die bessere Wahl, doch auch Trockenhefe tut zuverlässig ihren Dienst. Am wohlsten fühlen sich die nützlichen Minipilze bei 32 °C und an Orten ohne Zugluft. Dann haben sie mächtig Hunger. Gelagert werden sie allerdings im Kühlschrank oder portionsweise eingefroren im Tiefkühlfach.

### 02 VORTEIG

Nicht unbedingt notwendig, aber durchaus berechtigt. Durch den Vorteig kann die Hefe direkt auf die richtige Arbeitstemperatur gebracht und dadurch ratzfatz aktiviert werden. Nach dem Verkneten mit den restlichen Zutaten kann sie dann ohne Verzögerungen ihre wichtige Arbeit verrichten.

## 03 KNETEN

Ausreichendes Kneten ist notwendig, damit die Eiweiße aus dem Mehl ein für das Kohlendioxid aus der Gärung undurchdringliches Netz bilden. Ist dieses nicht vorhanden, geht das Gärgas einfach in die Raumluft über. Ob ein Teig dieses Netz gebildet hat, merkt man, wenn er beim Kneten bereits schön elastisch geworden ist. Das kann jedoch einige Minuten – meist zwischen fünf und zehn – dauern. Sehr hilfreich ist dabei eine Küchenmaschine mit Knethaken. Dort lassen sich auch Teige mit einem leicht höheren Flüssigkeitsanteil kneten, die sonst garantiert an den Fingern kleben würden.

## 04 GEHEN LASSEN

Zu einer Kugel geformt, mit ein wenig Öl eingerieben und in einer Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt: Schon kommt die Hefe im Teig in die richtige Stimmung. Wie bereits erwähnt, mögen die kleine Diven ein eher mediterranes Klima und Windstille. Ein kurz auf niedrigster Stufe angeheizter und wieder ausgestellter Backofen ist daher ein guter Platz für sie. Auch eine lauwarme Heizung wird von den wählerischen Einzellern geschätzt, an warmen Tagen kann die Schüssel jedoch auch einfach in der Küche stehen bleiben. Bei kühleren Temperaturen oder auch im Kühlschrank verrichtet Hefe ebenfalls ihren Dienst. Aber etwas widerwillig und viel langsamer ... Die Gehzeit verlängert sich entsprechend und kann im Kühlschrank bis auf einen Tag gestreckt werden. Das ist manchmal ganz praktisch, wenn man entsprechend plant.

## 05 PORTIONIEREN

Mithilfe der Küchenwaage und einer Teigkarte lässt sich der Teig genau auf die passende Größe portionieren, ohne seine Struktur zu zerstören. Wird der Teig mit der Hand zerrupft, geht die Kompaktheit verloren und er muss viel aufwendiger wieder zu einer Kugel geformt werden. Außerdem braucht er dann beim zweiten Gehvorgang deutlich länger, bis er das nötige Volumen erreicht hat.

## 06 FORMEN

Mit eingeölkten Händen lässt sich der Teig perfekt formen, ohne an den Händen zu kleben. Kräftiges Kneten sollte in dieser Phase vermieden werden. Stattdessen ist sanftes Rollen in den Handkuhlen angesagt, bis eine schöne Kugel entstanden ist. Beim Platzieren auf dem mit Backpapier belegten Blech auf ausreichend Abstand zwischen den Teiglingen achten (mindestens 6 bis 8 Zentimeter). Sonst erhält man nach Gehen und Backen ein großes Brot statt einzelne Buns.

## 07 BESTREICHEN & TOPPEN

Eine Mischung aus Milch und Ei sorgt dafür, dass die übrigen Toppings nach dem Backen gut haften. Genauso funktioniert das mit leicht verdünntem Joghurt. Die entsprechende Mischung wird direkt nach dem Formen aufgetragen, da der Teig nach dem

erneuten Gehen sehr empfindlich ist und durch das Bestreichen wieder etwas zusammenfallen könnte. Womit Burger bestreut werden können, steht direkt in den Bun- und Burger-Rezepten.

## **08 ERNEUT GEHEN LASSEN**

Jetzt wird aus den noch recht kompakten Kugeln die Grundlage für richtig luftige Buns. Der Teig geht sanft und kugelig auf, die Form sollte dabei grundsätzlich erhalten bleiben. Auch hier wieder auf einen geeigneten Ort für die Hefe achten.

## **09 BACKEN**

Der Backofen sollte unbedingt vorgeheizt werden, damit der Backprozess sofort starten kann. Für die luftigen Buns reicht eine Ofentemperatur von 200 °C. Sie sollten auf der mittleren Schiene gebacken werden, wo das Verhältnis von Ober- zu Unterhitze ideal ist. Da anders als bei Broten keine knusprige Kruste entstehen soll, kann auf eine Wasserschale im Ofen verzichtet werden.

## **10 ABKÜHLEN**

Hier kann man nicht viel falsch machen. Buns auf dem Blech abkühlen lassen oder – wenn es schneller gehen soll – vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



## **11 VERWENDEN**

Nun sind die Buns einsatzbereit. Aufschneiden und los! Perfekt werden sie, wenn die Schnittflächen noch kurz angeröstet werden – im Backofen, auf dem Grill oder im Toaster. Die kalorienreiche Gourmetvariante: Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schnittflächen der Buns bei mittlerer Hitze knusprig braun rösten. Da Burger aber ohnehin nicht gerade kalorienarm sind, ist die Magervariante ohne Butter vollkommen ausreichend.

## **12 AUFBEWAHREN**

Bleiben Buns übrig, können sie in einem Gefrierbeutel eingefroren und so bei Bedarf einzeln entnommen und aufgebacken werden. Das ist superpraktisch, wenn es mal etwas schneller gehen soll.

# DIE KONSTRUKTION 1

## DER ROHBAU

Wie das Tragwerk eines Hauses stellt das Bun den Rohbau eines Burgers dar. Sobald es braun gebrannt aus dem Ofen kommt, ist schon ein großer Schritt zum fertigen Burger getan, und es kann getrost mit einem Bierchen „Richtfest“ gefeiert werden.

## BASIC BUNS

Zutaten für 8 Basic Buns

450 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Salz

50 ml + 2 EL Milch

2 EL Zucker

½ Würfel Hefe (21 g)

60 g weiche Butter

2 Eier (Gr. M)



**01** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. 50 ml lauwarme Milch mit 150 ml handwarmem Wasser (etwa 35 °C) und dem Zucker mischen, die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Die Mischung in die Mulde gießen, von der Seite etwas Mehl einarbeiten, sodass ein flüssiger Vorteig entsteht. An einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft.



**02** Die Butter in kleinen Stücken und 1 Ei zum Vorteig geben. Mit den Kneethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine 5 bis 7 Minuten zu einem geschmeidigen, elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.



**03** Den Teig nicht erneut durchkneten. Mit einer Teigkarte in 8 gleich große Portionen teilen und die Teigportionen mit eingeölenen Händen zu Kugeln formen. Teigkugeln in großem Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Übriges Ei mit der restlichen Milch verquirlen, die Teigkugeln auf der Oberseite damit bestreichen, dann nach Wunsch bestreuen (siehe Tipp). Noch einmal etwa 40 Minuten gehen lassen.





**04** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Buns im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### → **EIN KLASSIKER, VIELE VARIANTEN**

Je nach Wunsch könnt ihr die Buns nach dem Bestreichen mit der Ei-Milch-Mischung noch mit Sesamsamen (hell oder gemischt), Schwarzkümmel, grob gemahlenem Pfeffer, gehacktem Rosmarin, Zwiebelwürfeln oder geriebenem Gratinkäse (1 bis 2 EL pro Bun) bestreuen. Erlaubt ist, was schmeckt!

## **BASIC BUNS FARBEN**

Was wäre der Pretty in Pink (Seite 107) ohne pinkfarbenedes Bun? Richtig, gar nicht mehr so pretty! Der Indian Summer (Seite 60) ohne orangefarbenes Bun? Vom berühmten Leuchten keine Spur. Und der mächtige Codzilla (Seite 126) ohne schwarzes Bun? So furchteinflößend wie ein flauschiges Katzenbaby. In der Welt der Concept Burger ist es sinnvoll, auch über die Farbe der Buns nachzudenken. Meist sind ja die übrigen Burger-Zutaten bunt und aufregend genug, sodass sich das Bun vornehm zurückhalten kann, doch hin und wieder darf es den entscheidenden Akzent setzen und den großen Auftritt genießen.

**Für Pink Buns:** Den Vorteig wie links in Step 1 beschrieben vorbereiten. Anschließend vor allen anderen Zutaten 3 EL Rote-Bete-Pulver unterrühren und den Teig wie beschrieben fertigstellen.

**Für Orange Buns:** Den Vorteig wie links in Step 1 beschrieben vorbereiten. Anschließend vor allen anderen Zutaten 2 TL Kurkuma- und 2 TL edelsüßes Paprikapulver unterrühren und den Teig wie beschrieben fertigstellen.

**Für Black Buns:** Den Vorteig wie links in Step 1 beschrieben vorbereiten. Anschließend vor allen anderen Zutaten etwa 24 g (z. B. 6 Tütchen à 4 g) Sepiatinte unterrühren und den Teig wie beschrieben fertigstellen.

# THE PATTY-MANUAL

## DIE GARMETHODEN

Pattys und ihre Verwandten sind das eigentliche Herzstück eines Burgers. Daher wird ihnen vonseiten der „Forschung“ besondere Aufmerksamkeit zuteil. Führende Burger-Experten haben inzwischen herausgefunden: Es führt mehr als ein Weg zum perfekten Ergebnis. Einen fundierten Überblick über die wichtigsten „Forschungsergebnisse“ zu den Garmethoden liefert dieses kurze Manual.



### BRATEN IN DER PFANNE

Durch direkte Wärmeleitung über die Oberfläche der Pfanne und das verwendete Fett werden Pattys bei starker Hitze zubereitet. Die dabei entstehende Bräunung ist auf zwei Prozesse zurückzuführen: Die sogenannte Maillard-Reaktion und das Karamellisieren. Bei Ersterer werden die im Patty enthaltenen Eiweiße in komplexen Reaktionen in sogenannte Melanoidine umgewandelt, die geschmacksintensiv und für das typische Röstaroma verantwortlich sind. Beim Karamellisieren werden ebenfalls vorhandene Zucker in nicht vollständig geklärten chemischen Reaktionen in aromatische,