

DER CHEESEBURGER

DER KLASSIKER

Der Burger - ein Stück gewolfenes Fleisch zwischen zwei Brötchenhälften, das Nationalgericht der Amerikaner, das vor über 100 Jahren erfunden wurde, hatte in der Vergangenheit nicht immer den besten Ruf. Fast Food, vor Fett triefend, ungesund und nicht satt machend, um nur ein paar seiner vermeintlich schlechten Eigenschaften zu nennen.

Dieses Bild hat sich glücklicherweise in den letzten Jahren gewandelt und der Burger erfährt eine kulinarische Renaissance! Mit hochwertigen Zutaten, selbst gebackenen Brötchen und eigens hergestellten Saucen gibt es alle Varianten von klassisch bis exotisch, von vegetarisch bis vegan.

Heute wollen wir Ihnen den klassischen Cheeseburger vorstellen, der natürlich am Besten mit unseren neuen Dry-Aged-Patties schmeckt.

Lassen Sie sich von unseren verschiedenen, leckeren Burger-Rezepten inspirieren...

GENIESSERSEITEN

TIPP:
Pulled Pork
Rezept
Rückseite



Seite 2

VORWORT
ÜBER UNS & MEHR

Seite 3

DER KLASSIKER
UNSER CHEESEBURGER

Seite 4

TREND TIPP
PULLED PORK

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

VORWORT

LIEBE LESERINNEN UND LESER,



wenn es in der Nachbarschaft unverschämter lecker duftet und Sie Rauchschwaden aufsteigen sehen, dann ist klar: die Grillzeit ist (endlich) wieder da! Mit Steaks, Würstchen, Spießen und natürlich neuen Trends.

In dieser Grill-Ausgabe der Genießerseiten stellen wir Ihnen den „american way of BBQ“ vor und zeigen Ihnen vom klassischen Burger mit unseren neuen Dry-Aged-Patties bis zum trendigen Pulled Pork leckere Rezepte und einfache Tipps.

Und jetzt schnell die Holzkohle anfeuern oder die Gasflasche aufdrehen und den Nachbarn neidisch machen, denn bei Ihnen duftet es mit unserem Grill-Gut natürlich am Besten :-)

Ihre Familie Weber & Team

IMPRESSUM

Herausgeber „Genießerseiten“

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Werber GmbH

Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn

Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799

werber@brust-partner.de

www.brust-partner.de

BLAUBEER-ZWIEBEL-CHUTNEY

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. 150 g Heidelbeeren und Honig zugeben und mit Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die übrigen Heidelbeeren zugeben und weitere 2 Minuten köcheln. Das heiße Chutney in ein Glas mit Schraubverschluss füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.



ZUTATEN

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 200 g Heidelbeeren
- 1 TL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

*Rezept-Tipp
passt auch wunderbar
zum klassischen Grillen...*



DRY-AGED-PATTY

NATÜRLICHER GESCHMACK

Das Patty (Bratling, flache Frikadelle) ist das Herzstück eines jeden Burgers. Und mit viel Herz haben wir auch unsere Dry-Aged-Patties entwickelt. Denn wir möchten das ehrliche, authentische Fleisch so ursprünglich wie möglich in den Vordergrund stellen. Unsere Rindfleisch-Patties sind mindestens 4 Wochen am Knochen gereift (eben Dry-Aged) und werden nur mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Thymian gewürzt. Wir verzichten völlig auf Zwiebeln, Knoblauch und Geschmacksverstärker - denn so verfälscht nichts das gute Aroma und den nussigen Geschmack. Ob auf dem Grill oder in der Pfanne, unsere Dry-Aged-Patties sind schön saftig und immer ein genialer Genuss.

Die Patties gibt's im Doppelpack von Do-Sa.



DER KLASSIKER: UNSER CHEESEBURGER

FÜR 4 BURGER

Tomaten gründlich waschen und quer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls quer in Scheiben schneiden.

Die Buns (Brötchen) aufschneiden und in der Pfanne mit der Butter oder der gesalzene Butter auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Buns in der Pfanne wenden und dann bis zur weiteren Verarbeitung auf die Seite stellen. Den Bun-Boden mit Mayonnaise flächig und großzügig bestreichen und je 1-2 Salatblätter darauflegen. Den Deckel auf der Innenfläche mit Ketchup bestreichen.

Die vorbereiteten Patties in der Pfanne mit etwas Öl oder auf dem Grill bis zum gewünschten Garpunkt braten und nach dem ersten Wenden den Käse auflegen, ggf. kurz vor Ende des Bratens eine Käseglocke darauflegen, um den Käse zu schmelzen. Bitte keinesfalls pfeffern und salzen vergessen. Egal, wie würzig der Käse ist, das Patty verträgt in jedem Fall etwas Pfeffer und Salz! Die fertig gebratenen Patties auf dem Salat platzieren, die Tomatenscheiben und Zwiebelringe daraufschichten. Bun-Deckel daraufgeben und sofort servieren.

TIPP

Tomaten sollten nicht im Kühlschrank lagern. Sollten sie doch dort gechillt haben, bitte unbedingt zimmerwarm auf den Burger legen, so entfalten sich die Aromen deutlich besser. Die Dicke der Tomatenscheiben und Zwiebelringe ist je nach Gusto frei wählbar. Wir empfehlen aber dünnere Scheiben, wir wollen ja keinen Tomaten- oder Zwiebelburger, sondern lediglich eine säuerlich-scharfe-fruchtige Note hinzufügen.

*Tipp:
Backen Sie die
Buns (Brötchen) doch
mal selbst...*

ZUTATEN

- 1-2 aromatische Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- etwas Butter oder gesalzene Butter
- 4-6 EL Mayonnaise
- einige Blätter Salat (Lollo Bianco oder Kopfsalat)
- 4-6 EL Ketchup
- etwas Raps-Öl
- 4 Scheiben mittelalter Gouda oder gereifter Cheddar
- etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Meersalz



PULLED PORK

Trend-Tipp

Diese BBQ-Spezialität gilt als die Königsdisziplin! Das gezupfte Schweinefleisch braucht seine Zeit in der Vorbereitung, überzeugt jedoch mit seinem zarten, einzigartigen Geschmack.

BENÖTIGTES EQUIPMENT

Smoker oder Wassermoker, Kerntemperaturmesser.

Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb rösten.

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, bis sich ein wohliger Duft entfaltet. Zusammen mit dem Knoblauch in einem Mörser oder einer Küchenmaschine sehr fein zerstoßen, dann mit Zucker und Salz vermischen und die Schweineschulter damit einreiben. Fleisch anschließend, in eine Folie gewickelt oder in einem Vakuumbutel voll vakuumiert, mindestens 12 Stunden marinieren. Der optimale Geschmack entsteht bei 24 Stunden... also nichts für Ungeduldige :-)

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen etwas Olivenöl
- 70 g Pimentón, süß
- 12 g Pimentón, schwarz
- 6 g Kümmel, ganz
- 6 g Koriandersamen
- 6 g Senfsamen
- 4 g Szechuan-Pfeffer
- 3 g Kreuzkümmel
- 3 g Zimtblüte
- 2 g Fenchelsamen
- 120 g Muscovado-Zucker
- 70 g Meersalz
- 4 kg Schweineschulter/-nacken
- 120 g gewässerte Holzchips

Den Smoker auf 115 °C vorheizen. Bei Nutzung eines Wassermokers diesen dann mit 2,5 l warmen Wasser befüllen und aufheizen. Den Kerntemperaturmesser mittig im Fleisch platzieren. Die Schweineschulter auf den Rost legen und ein Viertel der eingeweichten Holzchips zu gleichen Teilen auf der Glut verteilen. Im 30-Minuten-Takt die übrigen Holzchips zu gleichen Teilen auf der Glut verteilen. Ab 90 °C Kerntemperatur ist die Schweineschulter perfekt gegart – das kann allerdings bis zu 10 Stunden dauern – und kann dann nach 30 Minuten Ruhezeit in Stück gezupft und weiterverarbeitet werden.

TIPP

Frisch gezupftes Pulled Pork schmeckt mit etwas Honig & Senf und/oder Barbecue Soße und Krautsalat in einem frisch gerösteten Bun einfach am besten.

Probieren Sie doch auch mal die Abwandlung mit Rind- oder Kalbfleisch... Guten Appetit!



MAYONNAISE SELBSTGEMACHT



Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Mixer zu einer feinen, cremigen Masse pürieren. Danach vorsichtig das Öl bei laufendem Mixer nach und nach dazugeben, bis zur gewünschten Konsistenz. Abschmecken und bis zur Verwendung gekühlt und abgedeckt lagern. Am Besten gleich verbrauchen, denn mit frischem Eigelb schmeckt sie besser.

ZUTATEN

- 2 Eigelb (Zimmertemperatur)
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Tomami Umami
- 1 Msp. Senf (Dijon)
- 2 Prisen Meersalz
- 1 Prise Rohrzucker
- 250 ml Olivenöl oder neutraler Rapsöl

Zur Herstellung einer veganen Mayo einfach beim oben genannten Rezept den Emulgator Eigelb tauschen mit Sojamilch, Mandelmilch, Kokosmilch oder Macadamiamilch. Guten Appetit!