

## HAMBURGER

Hier sind unsere Favoriten für leckere Hamburger gesammelt. Wir haben nicht immer alle Saucen, wenn wir Hamburger essen. Je nach Stimmung sind 1 oder 2 Soßen mit dabei.

### **Rezept Hamburgerbrötchen – Brioche Burger Buns:**

<https://bbqpit.de/die-perfekten-hamburgerbroetchen/>



Wirklich leckere Buns, die gefallen uns bislang am besten. Sie sind auch am Folgetag noch lecker. In einem Video gibt BBQPit den Tipp, die Brötchenhälften, kurz vor Verzehr kurz in einer Pfanne mit etwas Butter anzubraten.

Ein wirklich schmackhafter Tipp, SEHR lecker. Alternative dazu, kurz mit beiden Innenseiten auf den Grill legen und anrösten...

Die übrige Ei-Milch-Wassermasse geben wir mit etwas dünn geschnittener roter Bete und Champignons (oder was grade so da ist) in eine Pfanne und das kann dann als „Omelette“ mit auf den Burger

### **Mayonnaise – natürlich selbst gemacht:**

Kein großer Aufwand und so lecker.

300ml geschmacksneutrales Öl (Raps oder Sonnenblumenöl)

1 Knoblauchzehe

1 EL Senf

1 Ei – (dieses MUSS Zimmertemperatur haben, ansonsten wird die Mayo häufig nicht fest)

1 EL Zitronensaft (oder ½ TL Essig Essenz)

Salz und Pfeffer

Einfach das Öl in einen Mixbecher oder Schraubglas (dieses bevorzugen wir, dann hat man die Mayo gleich in einem passenden Gefäß zur Aufbewahrung) gießen und die restlichen Zutaten dazugeben. Den Pürierstab ganz unten im Glas ansetzen und langsam hochziehen. Nun sollte alles emulgiert sein.

Solltet ihr mit der Konsistenz nicht zufrieden sein (zu flüssig), dann kann 1EL Fertigmayomaise helfen, einfach zugeben und nochmal pürieren.

Kleiner Tipp: Wenn grad kein zimmertemperiertes Ei vorhanden ist, ein kaltes Ei für kurze Zeit in gut handwarmes Wasser legen und dann erst loslegen. Anschließend natürlich sofort in den Kühlschrank oder auf den Burger...

Quelle: Das Grillbuch, EIN MANN – EIN ROST

### **Burgersoße:**

100g Mayonnaise

50g Tomatenketchup

1EL Senf

Zutaten verrühren und fertig.

Wer keinen Tomatenketchup zuhause hat, kann ihn auch schnell selbst machen.

3EL Tomatenmark, 1EL Weißweinessig, nach Geschmack etwas Salz, Pfeffer und Zucker)

### **BBQ-Sauce:**

200g passierte Tomaten

100g Rübensirup

2 Knoblauchzehen – reiben, fein würfeln oder pressen

35g Apfelessig / Balsamicoessig

1EL Orangensaft

1 EL Magic Dust

2 TL Paprika edelsüß

Salz, Pfeffer

Nach Süße, Säure und Schärfe abschmecken.

Wahlweise mit: Chipolte Tabasco, Whisky, Worchstersauce, gelbe Currypaste

Im Sommer machen sich auch frische Kräuter noch gut in der Soße (Rosmarin, Thymian, Salbei Basilikum – fein gehakt)

Wenn ihr Euch entscheiden eine BBQ-Sauce zu machen, empfehlen wir frische Salatgurke mit auf den Burger zu machen – die Kombination ist ausgesprochen lecker.

### **(Chili)-Cheese Sauce:**

50g Butter

2EL Mehl

200ml Milch

200g Cheddar am Stück – reiben

3-5 Jalapeños – fein würfeln

Nach Belieben: Chiliflocken, Kurkuma

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren zugeben. Hitze etwas runterregeln und den geriebenen Käse zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, (Rohr)zucker und Knoblauch abschmecken.

Je nach Schärfewunsch beliebig viele Jalapeños und Chiliflocken zugeben.

### **Rotwein-Zwiebeln**

600g Zwiebeln oder Schalotten

150g Zucker

600ml Rotwein (z.B. Merlot)

75ml heller Balsamico

Salz und Pfeffer

Zwiebeln/Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Wein und Balsamico in einem Stieltopf erwärmen. Zucker in einem großen Topf bei schwacher Hitze karamellisieren lassen und mit dem warmen Wein/Essig unter ständigem rühren ablöschen. Zwiebeln/Schalotten zugeben und im offenen Topf einköcheln lassen bis gewünschte Soßenkonsistenz erreicht ist. (ca. 30 Minuten)

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.