

Die Bulette im Brötchen:
Viel zu oft sind Burger nur einfache Alltagskost. Aber selbstgemacht können sie ein großer Genuss sein.

Fotos Lando Hass (2), Plainpicture



1. Das Fleisch

Man kann aus schlechten Zutaten kein gutes Essen machen – aber aus guten durch aus ein schlechtes Mahl. Diese alte Küchenweisheit trifft auf keine Zutat mehr zu als auf Fleisch. Dessen Qualität ist für ein gutes Essen nicht verhandelbar. Und das gilt nicht nur für Steaks, Braten und Würste, sondern natürlich auch für Hackfleisch – vor allem, wenn man daraus einen Burger machen will. Also Regel Nummer 1: Besorgen Sie sich für ihre Grillburger ordentliches Rindfleisch vom Metzger, am besten aus der Schulter, denn das hat den nötigen Fettanteil von etwa 20 Prozent, der dem Fleisch Geschmack und Saftigkeit gibt.

2. Die Würze

Gutes Fleisch braucht nicht viel Würze, es hat genug eigenen Geschmack. Ganz ohne Salz und Pfeffer ist es allerdings doch sehr fad. Als weitere Zutat für saftige Burger-Patties eignen sich sehr fein gehackte Zwiebeln und Worcestershiresauce, weil sie das Fleisch nicht nur würzen, sondern auch saftiger machen. Für eine italienische Note kann man mit ein wenig Oregano sorgen, für eine orientalische mit Koriander und Kreuzkümmel und für eine asiatische mit Chili und Ingwer. Und dann gibt es noch die Möglichkeit, die Patties kurz vor dem Grillen mit Senf oder einer Rotwein-Reduktion (0,3 Liter Rotwein mit je einem Esslöffel Zucker und Balsamico-Essig auf ein Drittel einkochen) zu bestreichen. Aber Vorsicht! Denn Regel Nummer 2 lautet: Nicht übertreiben, das Fleisch soll schließlich auch nach Fleisch schmecken.

3. Die Form

Burger-Patties müssen flach sein, idealerweise zwei Zentimeter dick – das ist Regel Nummer 3. Sind sie dünner, werden sie zu schnell gar und trocken, sind sie dicker, verbrennen sie außen, bevor sie innen gar sind. Ob man die Klöße mit der Hand oder in der Burger-Pressen formt, ist egal, Hauptsache, sie werden nicht zu stark gepresst, denn das macht sie hart und trocken. Auf jeden Fall sollte man zum Schluss mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Kuhle in die Patties drücken, damit sie sich auf dem Grill nicht aufwölben

Würzen, formen, einmal wenden

Sommerzeit ist Grillzeit. Und weil Bratwurst und Schweinenacken auf die Dauer ziemlich langweilig werden, haben wir hier die wichtigsten Tipps für den perfekten Burger vom Grill.

Von Peter Badenhop

4. Das Grillen

Auf dem Grill sollte ein Burger nur kurze Zeit verbringen, etwa drei bis vier Minuten auf jeder Seite. Damit die Patties direkt scharf anbraten, sollte der Grill gut auf 220 bis 250 Grad vorgeheizt sein. Regel Nummer 4: Nur einmal wenden! Ein guter Indikator für den richtigen Moment ist Fleischsaft, der auf der Oberseite der Patties austritt. Wer die Klöße mit Käse belegen möchte, sollte sie von der Flamme nehmen und den Käse bei indirekter Hitze schmelzen lassen.

5. Das Brötchen

Ebenso wichtig für einen guten Burger wie das Fleisch ist das Brötchen. Selbst machen lohnt sich auf jeden Fall, eines der besten Rezepte für Brioche-Buns findet sich auf der Internetseite www.bbqpit.de/

und dann schlechter zu belegen sind. Nach dem Formen freuen sich die Patties über eine halbe Stunde im Tiefkühlschrank, denn dann sind sie fester und kompakter, wenn sie schließlich auf den Grill kommen.

6. Der Belag

Die-perfekten-hamburgerbroetchen/. Aber auch beim Bäcker kann man mitunter Glück haben. Abzuraten ist dagegen von der üblichen Supermarktware, denn die ist meistens viel zu weich, bröselig und im Nullkommanichts total matschig. Eins gilt allerdings für alle Burger-Buns – Regel Nummer 5: Innenseiten der Brötchen-Hälften vor dem Belegen unbedingt tosten. Dadurch werden sie nicht nur fester und knuspriger, sondern auch aromatischer – vor allem, wenn man sie vorher dünn mit Butter bestreicht.

Zwiebeln und lege schließlich die obere, mit Ketchup und Senf bestrichene Brötchenhälfte auf. Und damit das Ganze dann auch ohne größere Verrenkungen essbar ist, befolge man Regel Nummer 6: Weniger ist oft mehr!

7. Die Beilage

Als klassischer Begleiter des Burgers haben sich überall auf der Welt Pommes etabliert. Die gibt es in jeglicher Form: aus Kartoffeln, Süßkartoffeln, Karotten oder Zucchini, dick oder dünn, mit Schale oder ohne, nur gesalzen oder scharf gewürzt, mit Ketchup und Mayo oder mit gehackten Zwiebeln. Für einen guten Burger vom Grill gibt es – und das ist Regel Nummer 7 – aber eigentlich nur eine perfekte Beilage: Coleslaw. Für eine reichliche Portion nimmt man einen kleinen Spitzkohl. Diesen großzügig vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden, mit zwei Esslöffel Salz mischen und zwei Stunden in einem Sieb ziehen lassen. Inzwischen drei Karotten und einen viertel Knollensellerie ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden oder grob raspeln. Den Kohl unter fließendem Wasser spülen, gut ausdrücken und Karotten und Sellerie in einer großen Schüssel mit gehackter Petersilie mischen. Als Dressing je vier Esslöffel Mayonnaise und Naturjoghurt sowie je einen Esslöffel weißen Balsamico und Ahornsirup unter den Salat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zu fünf Stunden ziehen lassen.

8. Die Getränke

Der Deutsche trinkt am Grill am liebsten Bier. Und das schmeckt natürlich auch zu einem schönen Burger vom Rost sehr gut. Wer es etwas feiner mag, der kann natürlich auch eine Flasche Wein zum Grill-Burger öffnen, sollte dabei aber Regel Nummer 8 beherzigen: Wenn schon, dann rot! Und besonders anspruchsvoll muss der Tropfen auch nicht sein, sondern vor allem fruchtig und vollmundig. Amerikaner würden wohl kalifornischen Cabernet Sauvignon oder Zinfandel wählen, Italiener Primitivo oder Barbera und Franzosen vielleicht einen einfachen Bordeaux oder einen Landwein aus dem Languedoc. Wir dagegen schwören als Steak- und Hamburger-Wein auf argentinischen Malbec – der ist leicht gekühlt der perfekte Begleiter an jedem Grill.



PROBIEREN

Große reife Silvaner

Mehr Tradition geht eigentlich nicht. Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ist eines der ältesten Weingüter Deutschlands. Seit dem Jahr 1224 wird in der unterfränkischen Gemeinde Castell am Rande des Steigerwalds Wein angebaut, die erste urkundliche Erwähnung der Casteller Lagen stammt von 1266. Das Domänenamt ist zudem die Wiege des Silvaners: 1659 wurden in der Lage Schlossberg die ersten Reben der Sorte gepflanzt. Darauf ist das aktuelle Oberhaupt der Fürstenfamilie, Ferdinand Fürst zu Castell-Castell, der das Gut in der 26. Generation führt, sehr stolz – Neuerungen und Innovationen gegenüber aber dennoch aufgeschlossen. „Ein altes Weingut wie unseres wird ja nur dann alt, wenn man es immer wieder erneuert“, sagt der Fürst, der in dem jungen Weingutsleiter Peter Geil vor einigen Jahren einen gleichgesinnten Mitstreiter gefunden hat. Schon seit geraumer Zeit weisen die beiden immer wieder darauf hin, dass Silvaner-Weine viel mehr sein können als

die fruchtigen Tropfen mit duftiger Nase und milder Säure, die sie zu idealen Begleitern von Fisch, Gemüse und vor allem Spargel machen. Eine andere Eigenschaft wird nach ihrer Ansicht auch von Kennern meist unterschätzt: Silvaner können unerhört gut reifen und überraschen auch nach vielen Jahren mit einer guten Struktur, aromatischer Frische und harmonischer Reife. Mit dieser Erkenntnis im Kopf gehen der Fürst und sein Weingutsleiter nun einen mutigen Schritt: Künftig werden sie ihren Spitzen-Silvaner Großes Gewächs vom Casteller Schlossberg erst fünf Jahre nach der Ernte auf den Markt bringen, um ihm Zeit für eine langsame Reife im Keller zu geben. Der Jahrgang 2018 wird demnach erst im September 2023 präsentiert, und der aktuelle ist dieser Systematik zufolge nun der 2015er. Wer der Sache auf den Grund gehen will, kann im Domänenamt durchaus ein paar Flaschen bestellen – Weingutsleiter Geil hat vorgesorgt und eine passable Menge zurückgelegt. bad.

NACHLESEN

Wo der Weingeist spukt

Düstere Gänge, riesige Holzfässer, staubige Flaschen, Schimmel an den Wänden. In den Gewölbem unter den Weingütern im Rheingau „spukt der Geist des Weines“, schreibt Oliver Bock in seinem Buch „Rheingauer Unterwelten“ (Societäts-Verlag Frankfurt, 20 Euro). Zusammen mit dem Fotografen Hermann Heibel präsentiert er in dem Bild- und Textband die schönsten Weingewölbe der Region zwischen Lorch und Hochheim und deren Schätze. Bock, seit 1996 Korrespondent der F.A.Z. im Rheingau, und Heibel führen ihre Leser in Gewölbe, deren Türen und Gitter sich für Besucher nur gelegentlich oder gar nicht öffnen. In den historisch bedeutenden und architektonisch bemerkenswerten Weinkeller unterhalb von Schloss Johannisberg beispielsweise, in dem ältester „Schatzkammerwein“ ein Riesling aus dem Jahr 1748 aufbewahrt wird. Die bildgewaltige Tour geht aber auch durch den Keller der Hessischen Staatsweingüter am Steinberg, einer Produktionsstätte auf

dem neuesten Stand der Technik, die sich über drei Etagen bis in 14 Meter Tiefe erstreckt. Eine wahre „Kathedrale für den Riesling“, in der 1,5 Millionen Weinflaschen gelagert werden und fast zwei Millionen Liter Rebsaft in Edelstahl tanks und Holzfässern reifen können. ler.



Liebe

www.missio.de

missio
glauben.leben.geben.

Gold- und Pelzankauf im Trip Inn Hotel

Wetzlar Wir kaufen an: Wir zahlen bis zu 49,-€/Gramm

Dienstag,
14. Juli

Mittwoch,
15. Juli

Donnerstag,
16. Juli

Wir zahlen bis zu 3.500 € für alte Pelze (Pelz in Vb. mit Gold)

Gerne kommen wir auch kostenlos zu Ihnen nach Hause.

Ohne Risiko!
Unverbindliche Beratung
Transparente Abwicklung
Seriöser Ankauf
Sofortige Barauszahlung

Wir übernehmen Spritkosten bis 20,-€ bei Verkauf

GOLD	Ankauf von Goldschmuck aller Art, Altgold, Bruchgold, Zahngold, Münzen, Barren, Platin, gut erhaltene Ringe, Broschen, Ketten (Armbänder bevorzugt in breiter Form), Colliers, Medallions, Golduhren – auch defekt
SILBER	Silberschmuck, Münzen, Barren, Tafelsilber, Bestecke 800, auch Auflage 100-90 platiert
BERNSTEIN	Bernsteinketten, Bernsteinschmuck, bevorzugt werden Bernsteinketten in Oliven- oder Kugelformen und in gelblichen, milchigen Farbarten
ANKAUF von	Krokotaschen, altem Porzellan, alten Lederjacken

Trip Inn Hotel - Siegmund-Hiepe-Str. 39 - 35578 Wetzlar - Inhaber Herr David - Tel. 06441/ 2059016 - Öffnungszeiten: 10 - 18 Uhr