

UNBEDINGT NACHMACHEN

DAS SIND WAHRE KÖNIGS-BURGER!

Bürgerlich bis Edelküche, schlicht bis so dick, dass eine Person sie nicht essen kann: Burger gibt es in vielen Varianten. Auch Wildbret macht eine gute Figur zwischen Brothälften, Gemüse und Käse.

Text & Bild: Werner Steckmann

Die Technik, kleingeschnittenes Fleisch aufs Feuer zu packen, ist vermutlich schon über 790 000 Jahre alt und mitverantwortlich für die Entwicklung des modernen Menschen. Wenn es aber darum geht, wer als Erstes auf die Idee kam, gebratenes Hackfleisch zwischen zwei Brötchenhälften zu klemmen und so den Burger zu erfinden, dann streiten sich Deutschland und die USA noch heute. Fest steht, dass es in Hamburg schon vor Beginn des 20. Jahrhunderts einen Snack gab, bei dem eine Frikadelle in einem Weizenbrötchen drapiert und mit Bratensauce übergossen worden war. Das sogenannte „Rundstück warm“ war geboren. Über verschiedene Stationen gelangte dann das Rezept an Bord eines Überseedampfers nach Amerika. Dort wurde das „Rundstück“ zwischen Toastscheiben und ohne Bratensauce, dafür aber mit Tomaten und Zwiebeln, zunächst zum „Hamburger Stück“, dann zum „Hamburger Steak“ und schließlich zum „Hamburger“. Spätestens seit der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurden nachweislich „Hamburger“ nach heutigem Rezept – also mit einem Burger Patty aus Rinderhacksteak, Senf, Gurke und Zwiebeln – verkauft.

Perfekte Symbiose

Burger, Senf, Ketchup und Pommes: Das gehört seit jeher zusammen und wird zumeist auch noch so angeboten.

Grillen ist des Deutschen liebster sommerlicher Zeitvertreib, und neben Premium-Rindfleisch vom Metzger des Vertrauens kommen auch immer öfter kreative Burger aus Wildbret auf den heimischen Grill bzw. in die Pfanne. Ökologischer und nachhaltiger kann man dieses vollwertige Essen nicht genießen. Bevor es zu den Rezepten geht, noch

eine kleine Einführung in die Burger-sprache – denn nicht alle Begriffe sind selbsterklärend.

Burger bestehen normalerweise aus zwei Hauptzutaten: dem Hackfleisch in Scheibenform, dem sogenannten „Patty“ und dem Burger-Brötchen, dem sogenannten „Bun“. Welche Wildarten oder Teile eignen sich nun für die Herstellung von Patties? Kurz gesagt: Alle sauber von Schweiß, Drüsen und Sehnen befreiten Fleischpartien, die ihren Weg durch den Fleischwolf gegangen sind. Sogar die ausgebeinte Dünning oder der ausgelöste Rehträger macht im Burger noch eine gute Figur. Nur Mut und mit verschiedenen Anteilen von verschiedenen Wildarten experimentieren – es lohnt sich! Die Gretchenfrage dabei ist aber, wie man es mit dem Speck handhaben soll. Verwendet man Wildbret sehr magerer Wildarten, wie z.B. vom Reh, sollte man zirka 20 bis 30 Prozent Schweinespeck mit dem Wildbret durchwölfen, um die Konsistenz und das Geschmackserlebnis nochmal zu verbessern. Um mir die Arbeit bei der Herstellung von Patties ein wenig zu erleichtern, arbeite ich mit einer sau-

ber eingeölten Dreier-Pattyform, die auf einer Lage Backpapier liegt. Dort hinein gebe ich dann je nach gewünschter Größe des Burgers zwischen 150 und 200 Gramm des gut durchgemengten Hacks und presse es vorsichtig in Form. Natürlich kann man sich auch mit einer eingeölten Dessertform oder dem Hohlraum eines Einmachglasdeckels behelfen. Dabei den Patty immer nur so groß formen, dass er nach dem Braten ungefähr das Bun bedeckt. Andernfalls steuert man auf eine Sauerei während des Essens zu. Ein guter Richtwert ist eine Höhe von zwei und ein Durchmesser von zehn Zentimetern.

NACH DEM FORMEN KOMMT DAS RUHEN

Nach dem Formen der Patties gebe ich sie in der Regel mit dem Backpapier auf ein Schneidbrett, um für eine halbe Stunde im Kühlschrank zu ruhen. Natürlich kann man mehr Patties produzieren und diese dann schichtweise samt Backpapier für eine spätere Verwendung einfrieren und gefroren (!) vakuumieren. Vor dem Weg in die Pfanne aber unbedingt ganz auf-

tauen und Zimmertemperatur erreichen lassen. Dann drücken wir in der Mitte der Patties eine Mulde, damit sie beim Braten schön flach bleiben und sich später wunderbar belegen lassen. In einen Burger-Patty gehören übrigens keine weiteren Zutaten wie Ei, Semmelbrösel oder altbackene Semmeln, denn das wäre dann ja ein Rezept für Fleischpflanzerl bzw. Frikadellen! Und mal ganz ehrlich: Wer grillt schon Pflanzler? Ich serviere zu jedem Burger Pommes frites oder Country-Potatoes sowie, wenn nicht anders angegeben: Senf, Ketchup, Mayo und eine rauchige BBQ-Sauce zum selbst Würzen.

Die zweite, recht einfach herzustellende Hauptzutat sind die Burger-Brötchen (Buns). Natürlich denken viele dabei an die labberigen Brötchen aus dem Supermarkt oder dem „Gasthaus zur goldenen Möwe“. Dass die Buns durchaus eine wichtige Rolle beim Geschmackserlebnis sowie Mundgefühl und bei der Fluffigkeit spielen, davon werden Sie die ersten Bisse von Ihren selbstgemachten Buns überzeugen.



Rezept 1: Das Drumherum BUTTERMILCH-BUNS



Die Hefe mit dem Zucker in der lauwar-men Buttermilch auflösen. Dann das Mehl und das Salz mit dem Handrührgerät und Knethaken nach und nach einrühren und etwa drei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett zwei Minuten kräftig durchkneten. In eine bemehlte Schüssel geben und an einer warmen Stelle zugedeckt für eine Stunde gehen lassen. Danach den gegangenen Teig noch einmal gut durchkneten einarbeiten. Den Teig in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen. Das Eigelb mit dem Wasser vermengen, bis eine dünnflüssige, gut streichbare Flüssigkeit entsteht. Teiglinge oben mit dem Wasser-

Eigelbgemisch bestreichen und mit weißem bzw. schwarzem Sesam bestreuen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech noch einmal 30 Minuten unter Folie gehen lassen. Das Backblech für etwa 15 Minuten in die Mitte des auf 190°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) schieben. In ein weiteres Backblech am Boden des Ofens 100 Milliliter Wasser gießen. Ab der zehnten Minute aufpassen und beim Erreichen des richtigen Bräunungsgrades den Ofen ausschalten. Sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, abdecken und abkühlen lassen. Für die schwarzen Burger-Buns einfach im ersten Arbeitsschritt Sepiatinte hinzufügen und anstatt weißem Sesam schwarzen zum Bestreuen verwenden.

Zutaten für 4 Personen

- 10 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 200 ml Buttermilch
- 320 g Mehl
- Salz
- 1 Eigelb
- 50 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL weißer Sesam
- 70 g flüssige Butter

Für die schwarzen Buns:

- 4 g Sepia-Tinte
- 1 EL schwarzer Sesam

Rezept 2



BIG KALUHA-BURGER

Die Zwiebel schälen und in zirka zwei Millimeter starke Ringe schneiden. Für die Kaluha-Spezialsauce Ketchup, Zucker, Senf und Bourbon in einem Topf bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach beiseitestellen und abkühlen lassen.

Das Wildbret zu vier gleich großen Patties verarbeiten und mit Teriyakisauce beträufeln. Anschließend die Patties von jeder Seite zirka fünf Minuten grillen oder in der Pfanne anbraten. Nach dem Wenden mit Käse belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen. Dann die Zwiebelringe und die Ananas kurz in der Pfanne anbraten. Die Buns aufschneiden und die Schnittfläche kurz antoasten.

Die Brötchenunterseite mit einem Blatt Salat, dann dem Patty mit dem angeschmolzenen Käse, der Sauce, Zwiebeln und der Ananas belegen. Den Deckel (sicherheitshalber) mit einem Zahnstocher obendrauf spießen und genießen! Oder unbelegt zum Selbstzusammenstellen mit Salatauswahl, Tomaten, Gewürzen und Pommes frites servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Tasse Ketchup
- 1 Tasse braunen Zucker
- 3 EL Senf
- 1 Schuss Bourbon
- 1000 g Schwarzwildhackfleisch/ Speck (80/ 20)
- 3 EL Teriyakisauce
- 4 Scheiben Gouda
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Buns
- Salat, Tomaten und Gewürze wie gewünscht



1

Selbermachen!

Das selbstgemachte Buns besser schmecken als die gekauften aus dem Supermarkt, ist das eine. Der andere Vorteil: Zu wissen, was drin ist, macht das vermeintliche Fast Food planbarer und somit gesünder!



2

Weiter geht's auf der nächsten Seite.



3

Rezept 3

ZUBEREITUNG
40
MINUTEN

WILDER CHEESE-BURGER

Für das Zwiebel-Chutney die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit etwas Öl glasig dünsten. Ahornsirup, Ketchup, Cayennepfeffer, Worcestersauce und den Essig zugeben und mit 70 Milliliter Wasser auf kleiner Flamme auf etwa zwei Drittel einkochen. In der Zwischenzeit den Salat putzen, Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch, Speck, Salz und Pfeffer gut durchmengen und wie im Text beschrieben zu Patties verarbeiten. In einer geölten Pfanne die Patties bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je etwa vier Minuten anbraten und während der letzten 30 Sekunden die Käsescheiben auflegen und anschmelzen lassen. Wer seine Burger nicht „medium“ mag, der brät fünf bis sechs Minuten pro Seite. Gegebenenfalls im Ofen warmstellen. In der Zwischenzeit die Buns halbieren und anrösten.

Auf dem Boden der Buns jeweils 1 EL Zwiebel-Chutney verteilen. Darauf zwei Tomatenscheiben, das Fleisch mit dem Käse und zuletzt wieder etwas Chutney. Zusammen mit dem restlichen Chutney und Pommes frites servieren.

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 4 rote Zwiebeln, 2 EL Öl | 600 g Wildhackfleisch/ Speck (80/ 20) |
| 2 TL Ahornsirup | Salz, Pfeffer |
| 4 EL Ketchup | 2 EL neutrales Pflanzenöl |
| 1 Prise Cayennepfeffer | 4 dicke Scheiben Käse |
| 1 EL Worcestersauce | Gewürze nach Wunsch |
| 1 EL Rotweinessig | 4 Buns |
| Salat, Tomaten | |



4

Rezept 4

ZUBEREITUNG
40
MINUTEN

ZIEGENKÄSE-REH-BURGER

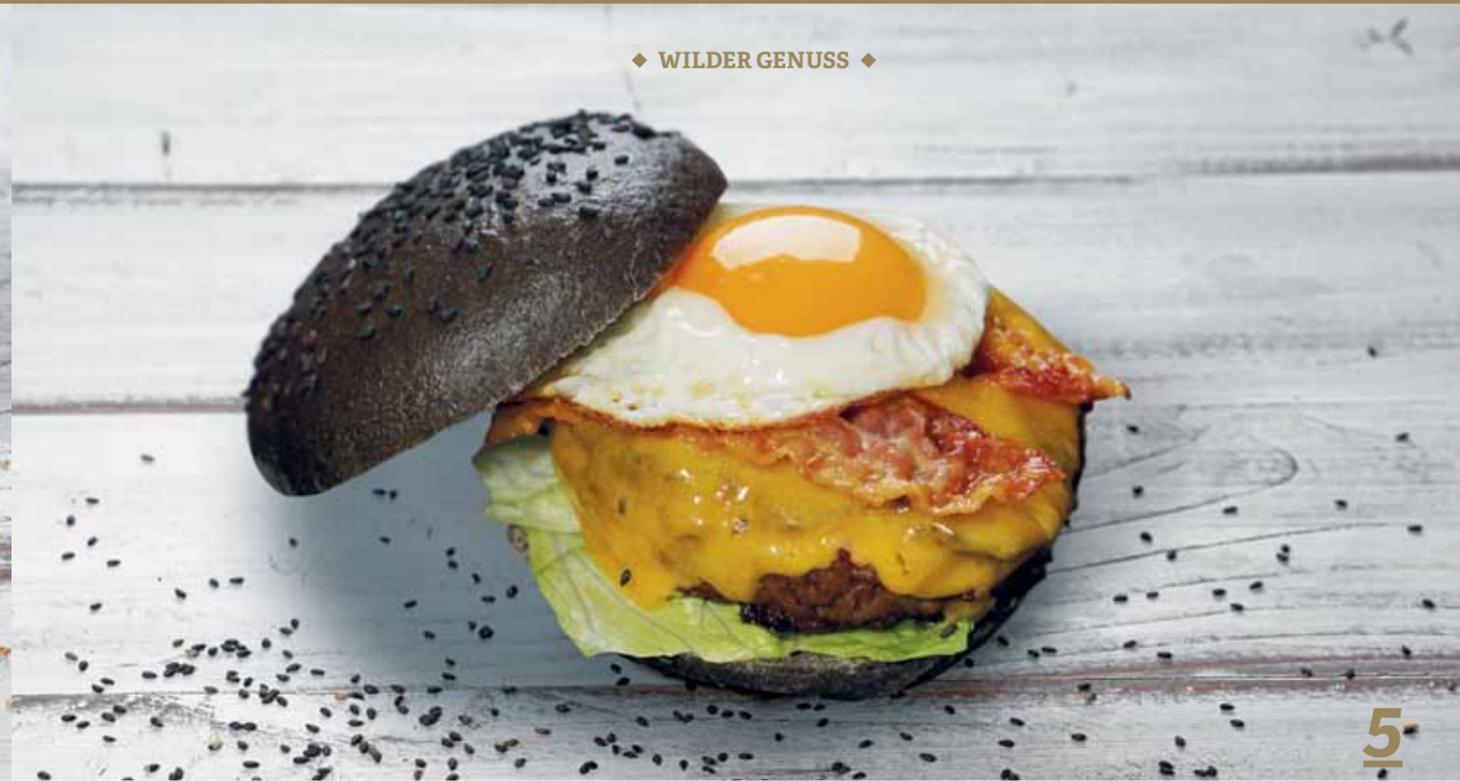
Den Knoblauch zusammen mit den Datteln fein hacken und mit jeweils 1 TL Salz und Pfeffer zum Hack-Speck-Gemisch geben und kräftig durchkneten. Danach wie im Haupttext beschrieben vier Patties formen und in den Kühlschrank stellen. Curry und Schmand in einer Schüssel verrühren und mit Salz abschmecken. Die Käserolle in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Buns halbieren und rösten. In einer geölten Pfanne die Patties bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je zirka vier Minuten anbraten. Durch sind sie nach fünf bis sechs Minuten Braten je Seite. Nach dem Wenden den Ziegenkäse auf die Patties geben, damit dieser etwas schmilzt.

Den Boden der Buns mit Curryschmand bestreichen, Salat, würzen und Patty darüberlegen, Deckel drauf, servieren!

Zutaten für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 10 entsteinte, getrocknete Datteln
- Salz, Pfeffer
- 600 g Rehackfleisch-/ Speckgemisch (80/ 20)
- 1 TL Curry
- 100 g Schmand
- 150 g Ziegenkäserolle
- 4 Roggen-Toastbrötchen
- Salat, Tomaten und Gewürze wie gewünscht



◆ WILDER GENUSS ◆

5

Rezept 5

ZUBEREITUNG
40
MINUTEN

BLACK MAGIC-BURGER

Der neue Trend am Burger-Himmel sind schwarze Buns! Für diese Burger zuerst das Wildbret wie im Haupttext beschrieben zu vier gleich großen Patties verarbeiten, mit dem BBQ-Gewürz bestreuen und im Kühlschrank kaltstellen. Den Speck anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier im Speckfett zu Spiegeleiern braten und warmstellen. Die Burger-Buns toasten. Dann die Fleisch-Patties auf dem Grill oder – wer in der Küche seine Burger brät – in einer geölten Eisenpfanne zirka vier bis fünf Minuten je Seite braten. Nach dem Wenden den Käse auf die Oberseite der Patties geben, bis er zu schmelzen beginnt.

Die fertigen Burgerpatties vom Grill/ aus der Pfanne nehmen, aufs Brötchen legen und mit Speck und Spiegelei belegen. Gewünschten Salat, Tomaten, Gewürze hinzufügen und mit handgeschnittenen Pommes genießen.

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Schwarzwildhackfleisch/ Speck (80/ 20)
- BBQ-Gewürz
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Spiegeleier
- 4 Sepia-Buns
- 4 Scheiben Cheddar
- 2 EL Erdnussöl
- Salat, Tomaten und Gewürze wie gewünscht



ZUBEREITUNG
45
MINUTEN

Auch Sauce kann man selbermachen

JAGDBITTER BBQ-SAUCE

Alle Zutaten (außer dem Raucharoma) und Pfeffer und Salz, in einem Topf aufkochen. Nach etwa zwei Minuten die Hitze verringern und für eine halbe Stunde leicht köchelnd reduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz und dem Raucharoma abschmecken. Anschließend in sterilisierte Gläser abfüllen. Im Kühlschrank hält sich die Sauce ungefähr einen Monat – theoretisch, denn so alt wird sie bei uns nie!

Zutaten für 0,5 Liter

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 12 cl Jagdbitter (3 Stamperl) | 1 Prise Salz |
| 400 ml Ketchup | Pfeffer |
| 250 ml Cola | Teriyakisauce |
| 100 ml Worcestersauce | 1 TL Knoblauchgranulat |
| 25 ml Ahornsirup | einige Tropfen Liquid Smoke |