

Magic Cooking

HIMMLISCHE BURGER



GU

Die Welt zwischen zwei Brötchenhälften / 4

DIE REZEPTKAPITEL:

GANZ PUR

6

Abrakadabra! Mit wenig Zutaten und geringem Aufwand entstehen wie durch Zauberhand himmlische Burger, die auch im Alltag Freude und Genuss auf den Teller bringen.

GANZ KLASSISCH

22

Das sind Burger, wie wir sie kennen und lieben! Es braucht nur noch eine Prise Magie, um altbewährte Klassiker in ganz neuem Licht erscheinen zu lassen.

GANZ KREATIV

38

Versetze dich mit einem Schwung deines Zauberstabs in andere Geschmackswelten! Mit spannenden neuen Kreationen zauberst du dich geschmacklich aus der heimischen Küche in die Aromenvielfalt der orientalischen, asiatischen oder mexikanischen Küche. Das geht auch ganz ohne Fleischauflage!

Register / 60

Autor und Fotograf / 62

Impressum / 64



Das grenzt ja schon an Hexerei!
Wie die Rezepte auf geradezu
zauberhafte Weise gelingen,
verraten dir magische Tipps
und Tricks sowie viele fantas-
tische Ideen: Wer sagt, dass
ein Burger ein Fleischpatty
braucht? Der Pilz-Burger mit
Currycreme (s. S. 26) oder der
Risottoburger (s. S. 44) sind nur
zwei Beispiele, die das Gegen-
teil beweisen! Und statt Ket-
chup oder Mayo sorgen auf-
regend neue Saucen für viel
Genuss und die nötige Portion
Exotik!

PULLED-PORK-BURGER

1,8 kg Schweinenacken (küchenfertig)
3 EL mittelscharfer Senf
4 EL BBQ Rub Gewürzmischung
1 Weißkohl (ca. 1,2 kg)
600 g Möhren
2 Zwiebeln
Salz / Pfeffer
400 g Sauerrahm
150 g Mayonnaise
5 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone
eine große Handvoll Endiviensalat
10 Burgerbrötchen
BBQ-Sauce
-
Für 10 Personen
30 Min. Zubereitung
10 Std. Garen
Pro Portion ca. 715 kcal

SMAGIC!

Wohl dem, der einen Smoker hat.
Denn mit ordentlich Rauch kommt
noch mehr Geschmack ans Fleisch.
Das ist zwar die aufwendigste Vor-
gehensweise, Liebhaber schwören
allerdings darauf. Ob Buche, Hicko-
ry oder sonstiges Laubholz – jeder
hat hier seine eigenen Vorlieben!

- 1 Den Grill auf 130° vorheizen, dabei eine Zone mit indirekter Hitze in Größe des Fleisches lassen. Unter den Grillrost eine große Tropfschale stellen, die den entstehenden Saft auffangen kann.
- 2 Den Schweinenacken mit Küchenpapier trocken tupfen, rundum mit dem Senf einstreichen und den Rub sorgfältig darauf verteilen. Das Fleisch auf die Zone mit indirekter Hitze über der Tropfschale geben und einen Temperaturfühler hineinstecken. Den Grilldeckel schließen und das Fleisch ca. 10 Std. garen, dabei stets die Temperatur kontrollieren. Diese sollte nicht höher als 90° gehen, andernfalls die Grundtemperatur des Grills herunterschalten.
- 3 Parallel den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden oder raspeln. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls fein raspeln. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit 2 TL Salz und etwas Pfeffer in eine große Schüssel geben und alles kräftig mit den Händen durchkneten, damit die Struktur des Krauts aufbricht. Sauerrahm, Mayonnaise, Weißweinessig, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Nach ca. 10 Std. und bei konstantem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur von 90° das Fleisch vom Grill nehmen, in Backpapier einwickeln und in einer Kühl-Isolierbox mindestens 30 Min. ruhen lassen. Danach herausnehmen und in eine große Schale



geben. Das Fleisch mit zwei Gabeln fasrig zerrupfen und sowohl den Saft aus der Isolierbox als auch aus der Auffangschale dazugeben.

5 Den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Burger Buns halbieren und auf dem Grill anrösten. Die untere Hälfte mit etwas BBQ-Sauce bestreichen und mit Weißkraut-Möhrensalat, Pulled Pork und Endivien-salat belegen. Deckel aufsetzen und genießen.



Meine Zauberformel

für weniger Arbeit

Wer ein Vakuumiergerät hat, tut sich deutlich leichter! Den mit Rub eingeriebenen Schweinenacken einfach vakuumieren und im Backofen bei 90° in 24 bis 36 Std. weich garen. Dabei entsteht viel Feuchtigkeit, die sich im Beutel sammelt und das Fleisch unglaublich zart werden lässt. Das permanente Kontrollieren der Temperatur entfällt!

GEMÜSEBURGER MIT AUBERGINE UND PAPRIKA

1 mittelgroße Aubergine

2 Möhren

2 rote Paprika

4 große Champignons

2 EL Öl

2 Burgerbrötchen

4 Blätter Römersalat

4 TL Frischkäse mit Paprika

Pfeffer / Salz

rosenscharfes Paprikapulver nach Belieben

–

Für 2 Personen

20 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 315 kcal

1 Die Aubergine waschen, vom grünen Ansatz befreien und quer in vier Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, bei Bedarf schälen. Anderthalb Möhren längs in Scheiben schneiden, die übrige Hälfte raspeln. Paprika waschen und längs vierteln, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch trocken abreiben und in Scheiben schneiden.

2 Auf einer großen Grillplatte oder in zwei Pfannen das Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Möhrenraspel darin auslegen und bei mittlerer bis großer Hitze beidseitig anbraten.

3 Parallel die Burgerbrötchen horizontal durchschneiden und mit den Schnittseiten nach unten auf dem Warmhalterost des Grills oder im Backofen goldbraun und leicht knusprig anbacken.

4 Inzwischen die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Zeigt das Gemüse Röstaromen, ohne schon ganz weich zu sein, dann von der Grillplatte nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

5 Die Brötchenhälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils ein Salatblatt geben, darüber abwechselnd die Gemüse legen und die geraspelten Möhren dazustreuen. Nun alles mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Mit den übrigen Salatblättern toppen, den Brötchendeckel auflegen und den Burger genießen.



Meine Zauberfomel

für mehr Textur

Statt der üblichen Blattsalate nehme ich hier Römersalat. Die Blätter sind knackiger und haben mehr Biss. Aber auch das Gemüse selbst sollte nicht zu weich sein, vor allem nicht die Paprika. Die Aubergine hingegen darf weicher werden – das schafft im Zusammenspiel dann eine schöne Saftigkeit.

