

Cheeseburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an das würzen unseres Hackfleisches. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochheitzt, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chilli-Cheese Sauce. Und genau diese werd ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

Chickensandwich mit Gin-Mayo

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 Brötchen
- 10 g Ingwer

- 1 Chili
- etwas Honig
- 1 Eiweiß
- 1 Frühlingszwiebel
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 250 ml Öl
- 2 EL Gin
- Salat
- Chips

Zubereitung:

Für dieses ganz besondere Sandwich brauchen wir eigentlich gar nicht so viel vorzubereiten. Ich beginne damit, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chili fein zu hacken. Außerdem schneide ich die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben und hacke diese dann zu feinem Hähnchenhackfleisch. In einer Schüssel vermische ich dann das Hackfleisch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, 3 EL Semmelbrösel, das Eiweiß, 1 TL Honig und etwas Salz miteinander und knete alles zu einem homogenen Fleischteig. Eventuell muss man hier noch etwas mit Semmelbrösel nachbessern. Nun darf alles im Kühlschrank ziehen bis wir es wieder brauchen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Mayonnaise vor. Für diese gebe ich das Eigelb, den Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Öl in ein Pürriergefäß und schlage alles mit dem Pürrierstab zu einer Mayo auf. Dafür setze ich den Pürrierstab in das Gefäß, schalte ihn ein und ziehe in langsam heraus. Ihr werdet sehen, so entsteht ruck zuck eine Mayonnaise. Ist die Mayo dann fertig fülle ich sie in eine Schüssel um und schmecke sie mit dem Gin ab. Hierfür verwende ich einen Gin aus Stuttgart, den Ginstar. Und somit ist auch die Mayonnaise fertig.

Nun forme ich aus der Hackmasse die Pattys. Dafür orientiere ich mich an der Form der Brötchen. Außerdem werde ich jetzt den Grill vorheizen. Ich verwende den Bastard Keramikgrill. Dieses Rezept könnt ihr aber natürlich auch in jedem anderen Grill machen. Sogar auf dem Herd werden diese Sandwiches einträumen. Den Grill heize ich auf etwa 230°C vor und richte eine sog. 2 Zonen-

Glut ein. Das heißt, ich habe einen direkten und einen indirekten Grillbereich geschaffen. Zuerst grille ich nun im direkten Grillbereich die Pattys von beiden Seiten scharf an und gebe sie dann zum garziehen in den indirekten Bereich. Sollten die Pattys noch immer zu feucht sein und ihr wollt nicht mehr mit Semmelbröseln nacharbeiten, dann gebt einfach eine kleine Gußpfanne in den Grill und macht die Pattys in dieser. Bei einer Kerntemperatur von ca. 74°C ist das Hühnchenpatty dann fertig und wir können unser Sandwich bauen.

Dafür grille ich die Brötchenhälften noch kurz an, damit diese schön kross werden. Nun aber zum Zusammenbau. Zuerst streiche ich das Unterteil des Brötchens dick mit der Ginmayo ein, gebe darauf ein Salatbett, darauf das Fleischpatty, nochmal eine Lage Mayonnaise, einige der Chips für die Würze und den Crunch und dann kommt der Deckel. Fertig ist unser ganz besonderes Chickensandwich. Ein kleiner Traum der sich wirklich lohnt. Das könnt ihr mir glauben.

Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim nachgrillen,

euer Andy