Der Doughnutburger

Zutaten:

Doughnuts
800 g Hackfleisch gemischt
ein paar Tomaten
einen Bund Frühlingsziwebeln
2 Knoblauchzehen
etwa 200 ml Gemüsebrühe
2 Spitzpaprika
Fenchel gemahlen
40 ml Kaffee
Basilikum
Zimt
Kreuzkümmel
Paprikamark
Käse
Feldsalat
Speck oder roher Schinken
Salz und Pfeffer
Chilipulver

Vorbereitung:

Hallo Freunde, endlich fangen wir mal an, unsere Homepage zu überarbeiten. Ihr glaubt ja nicht, wie viel Arbeit das macht. Nach über einem Jahr beginnen wir einfach mal mit einem unglaublich leckeren, aber ebenso unglaublich außergewöhnlichem Rezept. Dem Doughnutburger!

Wie bei allen Rezepten beginne ich mit dem Schneiden der Zutaten, dann haben wir das schon mal von der Backe. Dafür schneide ich die Spitzpaprika in feine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln in Ringe. Bei den Frühlingszwiebeln trenne ich noch nach hellen und dunklen Teilen und lege alles bei Seite. Zum Schluss wir der Knoblauch noch fein gehackt.

Burgersauce:

In einem Dutch Oven (in meinem Fall der FT 4,5 von Petromax) oder einfach in einem Topf dünste ich nun die hellen Teile der Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Spitzpaprikawürfelchen an und karamellisiere alles mit braunem Zucker, sobald es weich ist. Ist der Zucker dann geschmolzen, gebe ich etwas Paprikamark dazu uns röste, bzw. karamellisiere das noch gschwind mit. Dann wird die Brühe angegossen und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Hier wird nach eigenem Geschmack gehandelt. Vor allem das Chilipulver müsst ihr nach eurem Gaumen verwenden. Ich persönlich mag es immer etwas schärfer. Nun lasse ich alles ungefähr 10 – 15 Minuten einkochen. In dieser Zeit hacke ich den Basilikum klein und mische etwas Stärke in den Kaffee, damit unsere Sauce später eine gute, saucige Konsistenz bekommt. Ist die Zeit abgelaufen, gebe ich dann besagten Kaffee, Basilikum und die restlichen Teile der Frühlingszwiebel mit in den Dutch Oven und dicke ein letztes Mal die Sauce an, indem ich sie mit dem Stärkekaffee nochmal aufkoche. Schon ist eine mal etwas andere Sauce fertig. Mit etwas andere meine ich natürlich die Basis der Sauce. Die ist heute mal nicht auf Tomate, sondern auf Paprika aufgebaut.

Burgerpatty:

Zu unserem Burgerpatty gibt es nicht viel zu sagen. Zuerst wird das Hackfleisch aber erst einmal gewürzt. Am liebsten würze ich meine Pattys nur mit Salz und Pfeffer, in diesem Fall kommt aber noch eine feine und scharfe Gewürzmischung unserer Freunde aus dem Sachsenland, den Sachsengrillern, hinein. Das Hackfleisch wird nun zu einer homogenen, also klebrigen Masse geknetet. Im Video machen wir bei einer Challenge mit und unser Patty wird einfach riesen groß. Natürlich kann es auch in normale Portionen zu normalen Pattys geformt werden, sodass sie dann perfekt auf unsere Doughnuts passen. Ich drehe bzw. forme meine Pattys am liebsten mit der Moesta Burgerform. Hier kann ich gleichzeitig vier gleichgroße Pattys machen und spare mir somit enorm viel Zeit. Außerdem lassen sie sich hervorragend aus der Form nehmen.

Grillen:

Für die Pattys brauchen wir zunächst mal enorm starke Hitze. Ich möchte, dass sie außen schön Kross werden, also die sog. Maillard-Reaktion einsetzt. Im Prinzip reagieren hier die Zuckermoleküle mit den Aminosäuren im Fleisch und es entsteht eine super leckere, aromatische Röststoffschicht am Fleisch. Dabei bleibt das Fleisch im Inneren schön saftig. Grillt ihr, wie ich im Video, auf einer

Feuerplatte, so legt ihr die Pattys so nah an das innere Loch wie möglich. Hier entsteht die meiste Hitze. Bei allen anderen Grills empfehle ich für diese Phase den direkten Grillbereich, also den Bereich direkt über dem Feuer. Nach dem ersten Mal wenden belege ich die bereits gegrillte Seite mit weiteren Frühlingszwiebelscheibchen, in Scheiben geschnittenen Cherrytomaten, rohem Schinken und Käsescheiben. Bei der Feuerplatte muss das Patty nun mit einer Burgerglocke abgedeckt werden, damit der Käse schön schmelzen kann und alles gleichmäßig durch wird. Bei einem Grill mit Deckel macht ihr den jetzt einfach zu. Nach einigen Minuten muss man nur etwas aufpassen und die Pattys aus dem starken Hitzebereich in einen weniger heißen, bzw. bei anderen Grills in den sog. indirekten Bereich, also den Bereich unter dem kein Feuer ist, legen.

Burgerbau:

Ist das Fleisch dann endlich auf die richtige Garstufe gebracht, kann ich endlich meinen Burger bauen. Hierfür schneide ich die Doughnuts einfach auf, belege die untere Seite mit den Salatblättern, verteile darauf etwas unserer leckeren Burgersauce und belegen alles mit dem Fleisch. Nun kommt nur noch der obere Teil des Doughnuts wieder an seinen Platz und fertig ist der wohl außergewöhnlichste Burger meiner Grillzeit.

[amd-yrecipe-recipe:70]