



## Rock`n Roll Burger Kurs

[www.die-grillfabrik.de](http://www.die-grillfabrik.de)

### Menü

Burger Greek-Style

\*\*\*

BBQ-Deluxe Burger

\*\*\*

Caesars`s Salad Classic Burger

\*\*\*

Alpen Burger

\*\*\*

Sweet Burgerchen

## **Burger Greek-Style**

Rezept für 10 Personen

### **Zutaten für den Patty:**

1,5 kg	Schweinehackfleisch
5	Zehen Knoblauch (ca. 40g)
3 EL	Oregano
3 EL	Thymian
2 EL	Zitronensaft
2	Eier
	Salz, Pfeffer

### **Zutaten für die Buns:**

500 g	Mehl Typ 550
1	Würfel Hefe
200 ml	Wasser, lauwarm
4 EL	Milch
8 g	Salz
35 g	Zucker
80 g	Weiche Butter
1	Ei

### **Zusätzlich:**

2 EL	Milch
2 EL	Wasser
	Sesam

### **Zutaten für die Joghurt Soße:**

200 g	Türkischer Joghurt
200 g	Schmant
1 Bd.	Bärlauch oder Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Zucker

### **Außerdem:**

4	Rote Zwiebeln in feine Ringe
1 Glas	Ayvar- Paprikapaste
500 g	Schafskäse in feinen Scheiben
½	Salatgurke in feinen Scheiben

### Zubereitung Patty:

Den Knoblauch in kleine Würfel schneiden mit dem Oregano und dem Zitronensaft in das Hackfleisch geben, gründlich vermengen und mindestens 6 Std. ziehen lassen. Anschließend die Eier dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals vermengen.

Hände befeuchten und 10 gleich große, 150 g schwere und etwa 2 cm dicke Pattys daraus formen. Mit dem Daumen oder der Rückseite eines Löffels eine flache, etwa 2,5 cm breite Delle mittig in jeden Patty drücken. Dadurch garen sie gleichmäßiger und bleiben beim Grillen flach.

Bei 200 bis 220°C direkter Hitze ca. 4 Min. von der einen Seite grillen, drehen wenn sich das Fleisch löset und so lange weiter grillen, bis sich klare Flüssigkeit auf dem Fleisch sammelt. Während der letzten Minute die Burger-Buns mit der Schnittfläche nach unten bei direkter Hitze leicht kross grillen.

### Zubereitung Buns:

Das warme Wasser, die Milch und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröseln und 5 Minuten stehen lassen. Nun gibt man das Mehl, Salz, ein Ei und die weiche Butter hinzu und verknetet es zu einem geschmeidigen Teig. Abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort (ca. 30°C) gehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche melieren und den Teig in 80 bis 90 g schwere Stücke zupfen. Man nimmt dann die jeweiligen Stücke und rollt sie in den melierten Handinnenflächen zu einer gleichmäßig runden Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit 8 bis 9 cm Durchmesser. Ein Ei, 2 EL Wasser und 2 EL Milch verquirlen und die Buns mit der Mischung bestreichen. Zum Schluss etwas Sesam auf die aufstreuen und nochmals eine Stunde bei 30° C gehen lassen. Zum Schluss bei 210° C Umluft 10 bis 13 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

### Zubereitung Joghurt Soße:

Der Joghurt mit dem Schmant verrühren, den geschnittenen Bärlauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Gurke, den Schafskäse und die Zwiebeln in ca. 1-2 mm dicke Scheiben schneiden.

### Anrichten:

Die Brötchen halbieren und etwas Paprikapaste auf die Unterseite streichen. Darauf die Gurken und dann die Zwiebelringe geben. Nun kommt die Soße das Patty und zum Schluss die Scheibe Schafskäse. Deckel darauf und fertig!

## **Burger BBQ-Style**

Rezept für 10 Personen:

### Zutaten für den Patty:

1,5 kg Rinderhackfleisch

1 Ei

30 g Knoblauch

Salz, Pfeffer

### Zutaten außerdem:

1 Salat, in kleine Stücke gezupft

1 Fl. Grillsoße Bulls Eye

1 P Geröstete Zwiebeln

4 Tomaten, in Scheiben

10 EL Mayonnaise

10 Scheiben Essiggurken

10 Scheiben Cheddar

1 Rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

### Zubereitung:

Das Rinderhack mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken. Hände befeuchten und 10 gleich große, 150 g schwere und etwa 2 cm dicke Pattys daraus formen. Mit dem Daumen oder der Rückseite eines Löffels eine flache, etwa 2,5 cm breite Delle mittig in jeden Patty drücken. Dadurch garen sie gleichmäßiger und bleiben beim Grillen flach.

Bei 220 bis 250°C direkter Hitze ca. 4 Min. von der einen Seite grillen, drehen wenn sich das Fleisch löst, Käse darauf geben und so lange weiter grillen, bis er geschmolzen ist. Während der letzten Minute die Burger-Buns mit der Schnittfläche nach unten bei direkter Hitze leicht kross grillen.

## Caesars`s Salad Classic Burger

Rezept für 10 Personen

### Zutaten:

1,5 Kg Rinderhackfleisch aus der Schulter

1 TL Knoblauchgranulat

10 Burger-Buns

10 Scheiben Frühstücks Bacon

1 Kopf Romana Salat

1 Ei

2 Knoblauchzehen

1 Tl Sardellenpaste

6-8 Stück Kapern

1 El Dijon Senf

Ca. 600 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

100-150 g Parmesan, gehobelt

2 El weißer Balsamico Essig

4 mittelgroße Strauchtomaten in Scheiben

Salz, Pfeffer

### Zubereitung Caerar`s Salad:

Den Salat in 2 cm breite Streifen schneiden, den Strunk dabei entfernen, gründlich waschen und trockenschleudern. Das Ei in ein hohes Gefäß geben. Die geschälten Knoblauchzehen, Sardellenpaste, Kapern und den Senf dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Wenn die festen Bestandteile zerkleinert wurden, wird das Öl nach und nach unter ständigem Mixen dazugegeben. Zum Schluss den Essig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zubereitung Bacon:

Den Bacon bei 200 bis 220° C direkter Hitze schön kross grillen. Dabei mehrfach wenden. Anschließend auf einen Teller mit Küchentüchern legen, um überflüssiges Fett aufzunehmen.

### Zubereitung Patty`s:

Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauchgranulat abschmecken. Hände befeuchten und 10 gleich große, 150 g schwere und etwa 2 cm dicke Patty`s daraus formen. Mit dem Daumen oder der Rückseite eines Löffels eine flache, etwa 2,5 cm breite Delle mittig in jeden Patty drücken. Dadurch garen sie gleichmäßiger und bleiben beim Grillen flach.

Bei 200 bis 220°C direkter Hitze ca. 4 Min. von der einen Seite grillen, drehen wenn sich das Fleisch löset und so lange weiter grillen, bis sich klare Flüssigkeit auf dem Fleisch sammelt. Während der letzten Minute die Burger-Buns mit der Schnittfläche nach unten bei direkter Hitze leicht kross grillen.

## **Alpen Burger**

Rezept für 10 Personen:

### Zutaten für den Patty:

1,5 kg	Hackfleisch vom Kalb
1	Ei
30 g	Knoblauch, gehackt o. gepresst
	Salz, Pfeffer, Chiliflocken

### Zutaten:

- 1 Gemischter Salat, in kleine Stücke gezupft
- 1 Glas Mayonnaise
- 1 P Geröstete Zwiebeln
- 4 El Groben Dijonsenf
- 10 Scheiben Wurzelspeck
- 10 Scheiben Bergkäse
- 10 Rösti
- 10 Burger Buns

### Zutaten Rösti:

- 5 große Kartoffeln, geschält
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Das Kalbshackfleisch mit dem Ei und dem Knoblauch gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Hände befeuchten und 10 gleich große, 150 g schwere und etwa 2 cm dicke Patty's daraus formen. Mit dem Daumen oder der Rückseite eines Löffels eine flache, etwa 2,5 cm breite Delle mittig in jeden Patty drücken. Dadurch garen sie gleichmäßiger und bleiben beim Grillen flach.

Bei 200 bis 220°C direkter Hitze ca. 4 Min. von der einen Seite grillen, drehen wenn sich das Fleisch löst und so lange weiter grillen, bis sich klare Flüssigkeit auf dem Fleisch sammelt. Während der letzten Minute jeweils eine Scheibe Käse auf die Patty's legen und die Burger-Buns mit der Schnittfläche nach unten bei direkter Hitze leicht kross grillen. Die Rösties nebenbei auf der Plancha mit reichlich Fett kross grillen.

Den Senf mit der Mayonnaise vermengen und auf die Unterseite der Buns streichen.

Darauf die Röstzwiebeln geben. Dann Schichten mit dem gegrillten Rösties, Speck, Patty und Salat. Zum Schluss die Oberseite des Bun auflegen und mit einem Holzspieß feststecken.

### Zubereitung Rösti:

Die Kartoffeln auf der groben Seite der Reibe reiben und ca. 45 Minuten beiseitestellen. Das Wasser, welches sich von der Stärke in der Schüssel abgesetzt hat, vorsichtig entsorgen. Das Ei zu den Kartoffeln geben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Plancha bei starker direkter Hitze auf den Grill geben und die Röstis in reichlich Öl goldbraun braten. Zum Schluss auf ein mit Küchentüchern ausgelegten Teller geben damit das überschüssige Öl aufgenommen werden kann.

## **Pinacolada Burger**

Rezept für ca. 20 Brötchen

### Zutaten Brötchen:

400 ml Milch

50 g Hefe

2 TL Zucker

4 Eier

1 TL Salz

150 g Zucker

2 TL Kardamom

1 Kg Mehl

100 ml flüssige Margarine

50 g Kokosflocken

### Zutaten:

5 Miniananas o. 1 große

20 g Zitronenmelisse o. Minze in feine Streifen

### Zutaten Pinacolada Creme:

1 Kg Mascarpone

150 ml Kokosmilch

100 ml Batida de Coco

100 g Zucker

50 g Kokosflocken

### Zubereitung Brötchen:

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe, 2 TL Zucker und 400 g Mehl zu einem geschmeidigen Teig vermengen. An einem warmen Ort (ca. 30°C) 30 Minuten gehen lassen. Anschließend 2 Eier, Salz, Zucker, Kardamom und 600 g Mehl hinzugeben und gut verkneten. Zum Schluss die Margarine mit den Händen unterkneten, bis er sich vom Rand der Schüssel und den Händen löst. Sollte der Teig zu klebrig sein mehr Mehl nehmen. In kleine Kugeln von ca. 50 g formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 30 Minuten bei 35°C gehen lassen. Den Ofen auf 250°C Ober und Unterhitze vorheizen. Die übrigen 2 Eier mit verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Anschließend mit den Kokosflocken bestreuen und ca. 10 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

### Zubereitung Pinacolada Creme:

Alle Zutaten miteinander gründlich vermengen und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Die Ananas schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und das harte Innere entfernen. Auf dem Grill bei 220 bis 240°C bei direkter Hitze ca. 2 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen bis schöne Grillstreifen zu sehen sind.

### Anrichten:

Die Brötchen halbieren. Auf Ober- und Unterseite etwas Pinacolada Creme streichen. Jeweils eine große oder 2 kleine Scheiben der gegrillten Ananas auf die Unterseiten des Brötchens legen und mit ein paar Zitronenmelisse-Streifen bestreuen. Zusammenklappen und essen.