

Selbstgemachte Burgerbrötchen:

nach [meinem Rezept](#)

bekommt ihr 14 Burger Buns

Burger Patties (reichen für 7-8 Brötchen):

1 kg Rindsfaschiertes (ca. 20-25% Fett)

3 TL Salz (=10 g)

½ TL Pfeffer (=2-3 g)

3 TL Senf (=15 g)

Optional: jeweils 1 TL Zwiebel- und Knoblauchgranulat



Burger Sauce wie Big Mac Sauce:

150 g Mayonnaise

2 TL Balsamicoessig

50 g Ketchup

½ TL Paprikapulver

20 g Senf

¼ TL Pfeffer

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

½ TL Zucker

50 g saure Gurken (=1 Gurke, fein gehackt)

Salz nach Bedarf

Optional: 2 EL griech. Joghurt (für eine leichtere Version)

Belag:

Zwiebeln (frisch oder in der Pfanne angeschwitzt)

(Saure) Gurken

Käse (Schmelzkäse oder Emmentaler, Gouda und Co.)

Salatblätter

Tomaten

Zubereitung:

- 1) Bereitet die Brötchen nach meinem Rezept entweder frisch zu oder auch gerne einen Tag vorher. Lagert sie luftdicht verpackt.
- 2) Bereitet die Patties vor: verwendet Fleisch mit mindestens 20% Fettanteil und möglichst fein gehackt. Vermischt das Fleisch mit den anderen Zutaten und knetet die Masse gründlich durch. Teilt sie auf Stücke mit jeweils ca. 125-150 g Gewicht auf, je nachdem wie groß die Burger sein sollen.
- 3) Formt sie mit einer der Methoden aus dem Video (per Hand, mit der Presse, mit einem Teller oder einer gekauften Patties Verpackung).
- 4) Schneidet die Brötchen auf, bestreicht die Hälften mit einer dünnen Schicht Butter und bratet sie in der Pfanne (Stufe 6 von 9) so lange an, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Diese verhindert, dass sie sich mit Sauce vollsaugen. Stellt sie zur Seite.
- 5) Bereitet die Sauce zu, indem ihr alle Zutaten vermischt und eine möglichst fein gehackte saure Gurke einrührt. Das war's auch schon!
- 6) Ihr könnt einen Teil der Patties, nach Wunsch einfrieren. Falls ihr sie in der Pfanne zubereitet, achtet darauf, dass sie möglichst heiß ist (bei mir Stufe 8 von 9) und bratet sie ca. 5 min lang. Ich wende die Patties mehrmals, damit sie nicht anbrennen und eine schöne Farbe bekommen.
- 7) Jetzt könnt ihr sie befüllen (siehe Foto). Das ist eine klassische Version, die ihr gerne noch ausbauen und ein wenig experimentieren könnt. Viel Spaß dabei!

Tipps:

- 1) Die Brötchen könnt ihr auf Vorrat machen und einfrieren. Danach auftauen lassen und im Ofen bei 200 Grad kurz erwärmen ODER ihr bereitet sie einen Tag vorher zu und lagert sie luftdicht verpackt.
- 2) Die Patties können ebenfalls eingefroren werden. Legt dafür zwischen die Patties Frischhaltefolie oder Backpapier (siehe Video) und verschließt sie in Gefrierboxen oder Tüten. Haltbarkeit: bis zu 6 Monate.
- 3) Die Sauce hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank und kann ebenfalls vorher vorbereitet werden. Ihr seht also: dem schnellen Mittagessen steht nichts im Wege!

Domaće pecivo za hamburgere:

po [mom receptu](#)

dobit ćete oko 14 peciva

Pljeskavice za hamburgere (mjera za 7-8 hamburgera):

1 kg goveđeg mljevenog mesa (ca. 20-25% masnoće)

3 kašičice soli (=10 g)

½ kašičice bibera (=2-3 g)

3 kašičice senfa (=15 g)

Opcionalno: po 1 kašičica crvenog i bijelog luka u prahu



Priprema:

- 1) Pripravite peciva po mom receptu svježe ili dan unaprijed. Čuvajte ih u hermetički zatvorenoj kutiji.
- 2) Pripravite pljeskavice: koristite meso s najmanje 20% masti i što sitnije mljeveno. Pomiješajte meso s ostalim sastojcima i dobro promiješajte smjesu. Podijelite na komade od otprilike 125-150 g, zavisno od toga, kolike hamburgere želite.
- 3) Oblikujte ih pomoću jedne od metoda, koje sam pokazala u videu (ručno, presom, tanjirom ili kupljenom ambalažom od pljeskavica).
- 4) Peciva prepолоvite, premažite tankim slojem maslaca i svaku pržite u tavi (6. stepen od 9) dok se ne stvori zlatnožuta korica. Korica sprječava da peciva upiju umak i postanu gnjecava. Stavite ih na stranu.
- 5) Pripravite umak tako što ćete sve sastojke pomiješati pa dodati jedan sitno nasjeckani krastavac.
- 6) Po želji jedan dio pljeskavica možete zamrznuti. Ako ih pripremate u tavi, ona bi trebala da bude vruća (ja koristim 8 stepen od 9) i pržite oko 5 minuta. Ja ih nekoliko puta okrećem kako nebi izgorjele a ujedno da svuda dobiju lijepu boju.
- 7) Sada ih možete popuniti (pogledajte sliku). Ovo je klasična verzija, koju možete vašem ukusu prilagoditi i eksperimentisati sa sastojcima. Uživajte!

Savjeti:

- 1) Peciva možete napraviti u većoj količini pa zamrznuti. Zatim ih ostavite da se odmrznu i kratko zagrijte u rerni na 200 stepeni ili ih napravite 1 dan unaprijed i držite u hermetički zatvorenoj kutiji.
- 2) I pljeskavice se mogu i zamrznuti. Između njih stavite prozirnu foliju ili papir za pečenje (pogledajte video) i zatvorite ih u kutije ili vrećice za zamrzavanje.
- 3) Umak može stajati u frižideru 2-3 dana, a može se pripremiti i prethodno. Vidite da je tako jednostavno napraviti brz ručak, kad na vrijeme sve pripremite. Olakšajte sebi na ovaj način.

Burger umak poput Big Mac umaka:

150 g majoneze

2 kašičice balzamiko sirćeta

50 g kečapa

½ kašičice crvene mljevene paprike

20 g senfa

¼ kašičice bibera

1 kašičica bijelog luka u prahu

1 kašičica crvenog luka u prahu

½ kašičice šećera

50 g kiselih krastavaca (1 sitno nasjeckani krastavac)

so po potrebi

Opcionalno: 2 kašike grčkog jogurta (za laganiju verziju)

Punjenje:

svježi ili prženi luk

(Kiseli) krastavci

Sir (topivi, emmentaler ili gauda itd.)

zelena salata

paradajz