

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BURGER

KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BURGER



KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



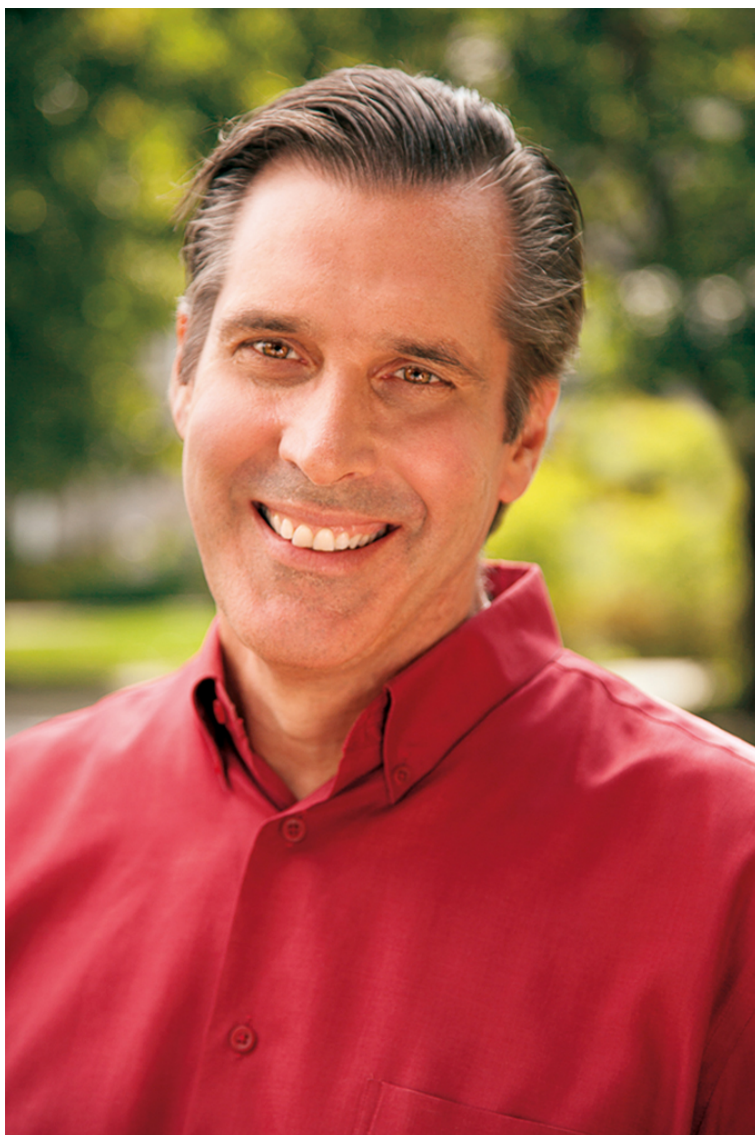
2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



MEINE 3 ERFOLGSTIPPS

1 SICHERHEIT GEHT VOR

Machen Sie sich mit Ihrem Grill vertraut und beachten Sie auch als erfahrener Griller immer die nötigen Sicherheitshinweise.

2 DIE RICHTIGE WAHL

Nehmen Sie für Rindfleisch-Pattys idealerweise Hackfleisch aus der muskulösen Schulter, das in langen Strängen frisch durchgedreht vom Metzger kommen sollte.

3 WENDEMANÖVER UNTERLASSEN

Der perfekt gegrillte Burger wird nur einmal gewendet, nämlich dann, wenn das Patty auf der Unterseite nach etwa 4 Min. eine schöne braune Kruste gebildet hat.

Viel Spaß beim Grillen

Ihr

A handwritten signature in black ink that reads "Jamie Purviance". The script is fluid and cursive, with the first letter of each name being capitalized and prominent.



BURGER FRISCH VOM GRILL

Los geht's!

Genuss-Ikone, Soulfood, Lieblings-Fastfood

Von der einfachen runden Hackfleischscheibe zwischen zwei Brötchenhälften, mit ein paar Salatblättern und etwas Ketchup, sind wir mittlerweile meilenweit entfernt. Im Gegenteil, nie war die Geschmacksvielfalt von Burgern

größer als heute. Und diesen Trend haben nicht nur die wie Pilze aus dem Boden geschossenen Burger-Läden aufgegriffen, sondern auch Grillfans aus aller Welt. Sie widmen sich dem einstigen »Hamburg-Steak«, das in den 1880er-Jahren seinen Siegeszug in den USA antrat, mit neuer Hingabe und neuen Ideen.

*Das neue **Burger-Buch von Weber** hat diese Ideen aufgegriffen, neu interpretiert, abgewandelt oder neu entwickelt. Herausgekommen sind Rezepte, die Sie nun wiederum als Ideengeber für Ihre eigene Grillkreativität betrachten können oder als gelingsichere Anleitung zu richtig viel und vor allem neuem Burger-Genuss.*

*Aber vergessen Sie nicht, was einen wirklich **guten Burger** ausmacht: beste Zutaten von A-Z. Das beginnt beim Patty und seinen Gewürzen, geht über die Toppings und Saucen und endet bei den Burger-Brötchen.*

Experimentieren Sie nach Lust und Laune mit verschiedenen Brötchensorten vom (guten) Bäcker oder backen Sie die Buns ganz einfach selbst. Ein Rezept für richtig gute Burger-Brötchen finden Sie auf >.

Los geht's mit den besten Burgern vom eigenen Grill!



FLEISCH & GEFLÜGEL



Jede Menge Rezepte warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die Burger schmecken jedoch alle so gut, dass ab sofort jeder Tag ein Burger-Tag sein könnte, weil ansonsten nur die Qual der Wahl bleibt.



VERMONT-BURGER

*Was macht einen Burger zum Vermont-Burger? Köstlicher
Ahornsirup natürlich! Der Bundesstaat Vermont ist*

Hauptproduzent von Ahornsirup in den USA. Hier werden die Pattys mit einer Glasur dieser goldgelben Köstlichkeit veredelt.

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

GRILLZEIT: 9–11 MIN.

ZUBEHÖR: DIGITALES THERMOMETER

FÜR DIE PATTYS

700 g Rinderhackfleisch (20 % Fettgehalt)

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 TL Worcestersauce

1 TL Senfpulver

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GLASUR

3 EL Ahornsirup

2 EL grobkörniger Senf

1 EL Aceto balsamico

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

4 Scheiben Cheddar (je 30 g)

4 Laugenbrötchen, aufgeschnitten

40 g Rucola, gewaschen und trocken geschleudert

½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

8 dicke Scheiben Frühstücksspeck, knusprig gebraten

1. Die Zutaten für die Pattys gleichmäßig vermengen. Aus der Hackfleischmasse vier gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der Pattys eine flache, 2 cm breite Vertiefung drücken, damit sich die Pattys während des Grillens nicht hochwölben. Bis zum Grillen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten.
3. Für die Glasur den Ahornsirup mit den übrigen Glasurzutaten glatt rühren.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 9–11 Min. grillen, bis sie halb durch bzw. medium sind bei einer Kerntemperatur von 71 °C. Dabei die Pattys einmal wenden. Nach dem Wenden die Pattys auf der Oberseite häufig mit Glasur bestreichen. Während der letzten 30–60 Sek. Grillzeit die Pattys mit je 1 Scheibe Cheddar belegen und die Laugenbrötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten. Die Zutaten vom Grill nehmen.
5. Zwischen die Brötchenhälften jeweils ein Viertel des Rucolas geben, darauf 1 Patty mit geschmolzenem Käse, Zwiebelscheiben und 2 Scheiben Speck legen und die Burger warm servieren.