

Dr. Oetker

Gemüse-Soja-Burger ∴ Pakora-Burger ∴
Cesar Chicken-Burger ∴ Alpen-Burger ∴
Schweden-Burger ∴ Burger Hawaii ...

heute mal **Burger!**



Burgerformel: Buns + Patties + Beilagen = Lecker!

Profis nennen die Brötchen ‚buns‘ und die gegrillte Scheibe aus Rinderhackfleisch ‚patty‘. Und sie machen ihre Burger lieber selbst – wer einmal eine der vielen Varianten mit Fleisch, Fisch, Gemüse und tollen Zutaten probiert hat, will garantiert keine Massenware mehr. Denn einem Nudel-Teriyaki-Hähnchen-Burger, Garnelen-Patties, Zucchini-Hirse-Frikadellen, Kokosnuss-Salat oder asiatischer Pflaumensauce kann man einfach nicht widerstehen ...



Einfach alles im Blick...

● = vegan ● = international ● = raffiniert ● = schnell ● = leicht ● = für Gäste ● = etwas teuer

Fleischburger



Klassische Burger
● ●



Tex-Mex-Quarter-pounder
● ● ● ●



Cowboy-Steak-Doppelburger
● ●



Cheeseburger
●



Burger Hawaii
● ● ● ●



Oopsie Buns mit Spicy Pork
● ● ● ●



Monte-Carlo-Burger
● ● ● ● ●



Rote-Bete-Burger
●



Alpen-Burger
●



Lammburger
● ● ● ●



Rehburger
● ● ● ●



Cesar-Chicken-Burger mit Bacon
● ● ● ● ● ●



Geflügelburger
● ●



Chicken-Burger Hawaii mit Rohkostplatte
● ● ●



Nudel-Teriyaki-Hühnchen-Burger
● ● ● ●



Pulled Chicken-Burger
● ● ● ●

Fischburger



Schweden-Burger
● ● ● ● ●



Backfisch-Burger mit Erbsenremoulade
● ●



Sauerkraut-Kartoffel-Burger mit Räucherlachs
●



Fischbulette mit Gurkenrelish
● ●



Garnelen-Patties in Maismehl-Buns
● ●



Lachs-Pancake-Burger
● ●



Calamari-Burger
● ●



Fischburger
●



Fischburger mit Wasabicreme
● ● ● ● ●



Mini-Jakobsmuschel-Burger im Pinien-Scone
● ● ● ● ●



Sushi-Burger
● ● ● ● ●

Vegetarische Burger



Falafel-Burger
● ● ● ● ●



Portobello-Burger
● ●



Burger mit Kürbisschnitzeln, Brie und Preiselbeeren
●



Zucchini-Hirse-Frikadellen mit Ziegenkäse-Creme
●



Tofu-Burger im Sesam-French-Toast
● ●



Bohnenburger mit gegrillten Tortillas
● ● ● ● ●



Pakora-Burger
● ● ● ● ●



Ei-Halloumi-Burger
● ● ●



Gemüse-Soja-Burger
●

Was dazu – Salate, Beilagen, Buns



Asia-Mayonnaise/
Röstzwiebel-Mayonnaise



Vegane Zitronen-
Pfeffer-Mayonnaise



Gurkenrelish/Gua-
camole



Tahini-Aprikosen-
Joghurt/ Avocado-
Minze-Joghurt



Asiatische
Pflaumensauce/
Erbsen-Hummus



Tomaten-Salsa/
Avocado-Salsa



Hot-Chili-Barbecue-
sauce/ Chakalaka



Maismehl-Buns mit
Peperoni



Tandoori-Buns



Klassische Burger-
Buns



Gelbe Kürbis-Buns



Feine Sesam-
brötchen



Orientalische Voll-
korn-Brötchen



Kokosnuss-Salat



Salat aus gegrilltem
Gemüse



Sweet Potatoo Fries
mit Zitrus-Salz/
Kartoffelspalten



Onion Rings



Creamy Coleslaw/
Weißkohlsalat



Klassisch: Fleischburger

Hackfleischmasse zusammenmengen, würzen, formen, braten oder grillen – so kann jeder zum Burger-Meister werden. Oder Fleisch vom Hühnchen, Lamm und Reh zwischen die Brötchen klemmen und mit Bacon oder Cheese ergänzen. Immer anders und immer gut!



Klassische Burger

Zubereitungszeit: **5-10 Minuten, ohne Ruhezeit** |
Grillzeit: **5-7 Minuten**

4 Portionen | Pro Portion: E: **59** g, F: **40** g, Kh: **44** g, kj:
3227, kcal: **769**, BE: **3,5**

1 kg Rinderhackfleisch
2 kleine Zwiebeln
2 gestr. EL Salz
1 EL gem. oder geschroteter Pfeffer
4 Hamburgerbrötchen XXL (je etwa 75 g)
1 Fleischtomate
4 TL mittelscharfer Senf
4 TL Tomatenketchup
4 grüne Salatblätter (Eisberg-, Römer- oder Endiviensalat)
190 g gut abgetropfte Dillgurken in Scheiben (aus dem Glas)

1 Hackfleisch in eine Rührschüssel geben. Zwiebeln abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden, zur Hackfleischmasse geben und gut unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen 4 Burger von 2-3 cm Höhe formen.

2 Die Burger zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen und 15-20 Minuten vor dem Grillen herausholen - so behalten die Burger besser ihre Form.

3 Die Burger auf dem Grillrost (gefettet) des heißen Grills von beiden Seiten insgesamt 5-7 Minuten grillen.

4 Kurz bevor sie fertig sind, die Burgerbrötchen mit der Schnittseite nach unten auf dem Grill toasten.

5 Fleischtomate abspülen, trocken tupfen und in 4 dicke oder 8 dünne Scheiben schneiden, dabei den Stängelansatz entfernen.

6 Die unteren Brötchenhälften dann mit je 1 Teelöffel Senf und Ketchup bestreichen. Nacheinander abgespülte, trocken getupfte Salatblätter, die Burger, die Tomaten- und

Gurkenscheiben und zuletzt die oberen Brötchenhälften darauflegen.

Tipp: Rinderhackfleisch enthält oftmals wenig Fett. Um dem Fleisch mehr Bindung zu geben, damit es beim Grillen nicht auseinanderfällt, zusätzlich Semmelbrösel oder 1 Ei unter die Hackfleischmasse kneten.



Den mögen alle

Tex-Mex-Quarterpounder

Zubereitungszeit: **65 Minuten** | Bratzeit: etwa **4 Minuten**

4 Portionen | Pro Portion: E: **38 g**, F: **39 g**, Kh: **44 g**, kJ: **2841**, kcal: **678**, BE: **3,5**

500 g Rinderfilet
100 g Schalotten
1 Stängel Oregano
Salz
1 EL Paprikapulver rosenscharf

Für die Salsa:

75 g Cocktailtomaten
50 g Mango-Fruchtfleisch
½ Bund Koriander
75 g abgetropfter Gemüsemais (aus der Dose)
2 EL Limettensaft
4 EL Olivenöl
Salz
75 g Cheddar-Käse, im Stück
75 g Delikatessmayonnaise
Cayennepfeffer
4 Burger-Buns (je etwa 75 g)
4 schöne Blätter Eisbergsalat

1 Das Filet evtl. entsehnen und mit Küchenpapier abtupfen. Filet in ganz kleine Würfel schneiden und anschließend nochmals durchhacken. 75 g Schalotten abziehen und klein würfeln. Oregano abspülen und trocken tupfen. Blättchen von dem Stängel zupfen, Blättchen grob zerschneiden. Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen, mit Salz und Paprika würzen.

2 Aus der Masse 4 flache runde Platten (Ø etwa 13 cm) formen und leicht festdrücken.

3 Für die Salsa die restlichen Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Cocktailtomaten abspülen, trocken tupfen und die Stängelansätze herausschneiden. Die Tomaten achteln.

Mango-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Koriander abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die Hälfte der Blättchen klein schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Gemüsemais, Limettensaft, 2 Esslöffeln Olivenöl und Salz mischen. Cheddar-Käse grob raspeln. Mayonnaise mit reichlich Cayennepfeffer pikant würzen.

4 Restliches Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Beef-Patties von jeder Seite bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten.

5 Die Burger-Brötchen waagrecht durchschneiden und nach Belieben toasten. Die unteren Brötchenhälften zuerst mit der Mayonnaise bestreichen. Dann die abgespülten, trocken getupften Salatblätter, Beef-Patties, Cheddarraspel, Salsa und restliche Korianderblättchen darauflegen. Mit den oberen Brötchenhälften abschließen.

Tipp: Dazu passen Tacobchips.



Macht Spaß und macht Durst

Cowboy-Steak-Doppelburger

Zubereitungszeit: **45 Minuten** | Garzeit: etwa **8 Minuten**

4 Portionen | Pro Portion: E: **48** g, F: **46** g, Kh: **71** g, kJ: **3727**, kcal: **890**, BE: **6,0**

75 g Delikatessmayonnaise
25 g Tomatenketchup
1 TL Zitronensaft
Cayennepfeffer
75 g abgetropfte Gewürzgurken
150 g Tomaten
2 Rumpsteaks (je etwa 200 g)
Salz
gem. schwarzer Pfeffer
6 EL Speiseöl zum Braten
4 Eier
8 Scheiben Bacon (etwa 150 g)
6 Burger-Brötchen (je etwa 75 g)
8 EL Hot-Chili-Barbecuesauce ([s. Rezept](#))
4 schöne Blätter Kopfsalat

1 Mayonnaise mit Ketchup, Zitronensaft und reichlich Cayennepfeffer verrühren. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Tomaten abspülen, trocken tupfen und die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

2 Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

3 Die Rumpsteaks mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Esslöffel Speiseöl in einer großen, hitzebeständigen Pfanne erhitzen. Die Steaks darin von jeder Seite bei starker Hitze kurz und kräftig an-braten. Dann die Pfanne auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Steaks in etwa 8 Minuten fertig garen.

4 In der Zwischenzeit 2 Esslöffel des restlichen Speiseöls in einer Pfanne erhitzen. Die Eier vorsichtig aufschlagen und

nebeneinander in das Fett gleiten lassen. Die Eier etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß fest ist. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Gleichzeitig restliches Speiseöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Baconscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

6 Die Pfanne aus dem Backofen nehmen. Die Steaks bis zum Anschneiden zugedeckt noch 1 Minute ruhen lassen.

7 Vier Brötchen werden einmal waagrecht halbiert, das sind später die unteren und oberen Brötchenhälften. Aus zwei Brötchen werden vier Scheiben geschnitten, da-von sollten zuvor der gewölbte Deckel sowie der Boden abgeschnitten werden, sodass man vier gleichmäßige Scheiben bekommt. Diese sind die Zwischendecks. Die Burgerbrötchen alle toasten.

8 Die Steaks in Scheiben schneiden. Die unteren Brötchenhälften mit der Barbecue-Sauce bestreichen. Mit abgespülten, trocken getupften Salatblättern belegen, darauf die Steakscheiben und Gurkenscheiben verteilen.

9 Die „Zwischendeck-Brötchenscheiben“ darauflegen. Zuerst die Cocktailsauce (Mayonnaisensauce) daraufstreichen, dann die Tomatenscheiben, Spiegeleier und zuletzt die Baconscheiben daraufstapeln. Mit den oberen Brötchenhälften abschließen.

Tipp: Dazu passen Onionrings ([frittierte Zwiebelringe s. Rezept](#)).



Wie am Lagerfeuer

Cheeseburger

Zubereitungszeit: **50 Minuten** | Brat- und Backzeit: etwa **17 Minuten**

4 Portionen | Pro Portion: E: **37 g**, F: **38 g**, Kh: **30 g**, kj: **2561**, kcal: **612**, BE: **2,5**

400 g Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)

2 Zwiebeln

1 Ei (Größe M)

Salz

gem. Pfeffer

10 g Butter

4 weiche Hamburger-Brötchen

4 TL Tomatenketchup

8 kleine Salatblätter

4 kleine Tomaten

2 abgetropfte Gewürzgurken

200 g (8 Scheiben) mittelalter Gouda

1 Hackfleisch in eine Rührschüssel geben. Zwiebeln abziehen und 1 Zwiebel davon fein reiben. Ei und die geriebene Zwiebel zum Hackfleisch geben und gut unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Aus dem Hackfleischteig mit angefeuchteten Händen 4 Burger in Größe der Brötchen formen.

3 Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Burger darin von jeder Seite etwa 6 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.

4 Die restliche Zwiebel zuerst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen, in die Pfanne geben und in dem verbliebenen Bratfett glasig dünsten.

5 Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C, Heißluft: etwa 200 °C

6 Die Brötchen waagrecht durchschneiden. Die unteren Brötchenhälften mit Ketchup bestreichen.

7 Salatblätter abspülen und trocken tupfen. Je zwei Salatblätter auf den unteren Brötchenhälften verteilen.

8 Die Tomaten abspülen, trocken tupfen und die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Die Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Tomaten- und Gurkenscheiben sowie die Hälfte der Zwiebelringe auf den Salatblättern verteilen.

9 Die Burger auf die Gemüsescheiben setzen und 2 Käsescheiben darauflegen. Die restlichen Tomaten- und Gurkenscheiben sowie die Zwiebelringe darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften darauflegen.

10 Die Brötchen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cheeseburger etwa 5 Minuten backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

11 Die Cheeseburger vom Rost nehmen und auf Tellern angerichtet servieren.