



# Der belgische Samurai (Burger)



## Zwiebeln

2–3 Zwiebeln, in feine Ringe  
geschnitten  
etwas Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, angedrückt  
2 Zweige Thymian  
4 EL Ahornsirup  
100 ml Balsamessig, hell  
etwas Meersalz

Zwiebeln im Öl in einer Pfanne farblos anbraten, Knoblauch und Thymian zugeben, mit Ahornsirup ablöschen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen und erneut sirupartig einkochen. Mit Meersalz abschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen. Thymian und Knoblauch zum Anrichten entfernen.

## Samurai-Soße

1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt  
etwas Olivenöl  
1 Msp. Macis, fein gemahlen  
1 Msp. Kreuzkümmel  
1 Msp. Kümmel, gemahlen  
1 TL Tomami, Tomate  
4 EL Burger-Unser-Mayonnaise  
1 kl. rote Thaichili,  
sehr fein gehackt  
1 Msp. Safran  
1 Prise Rohrzucker

1 Prise Meersalz  
1 TL saure Sahne  
etwas Zitronensaft

Knoblauch in etwas Olivenöl hell andünsten, Macis, Kreuzkümmel und Kümmel zugeben und kurz mitrösten. Mit Tomami ablöschen und erkalten lassen. Mit den übrigen Zutaten im Mixer fein pürieren, würzig abschmecken.

## Burger-Unser-Mayonnaise

2 Eigelb (zimmerwarm)  
1 TL Zitronensaft oder als herbere Variante Yuzusaft  
1–2 Spritzer Tomatenessig  
0,5 TL Tomami, Umami  
1 Msp. Dijon-Senf  
2 Prisen Meersalz  
1 Prise Rohrzucker  
250 ml mildes Olivenöl

Alle Zutaten bis auf das Öl in einem Mixer zu einer feinen, cremigen Masse pürieren. Anschließend vorsichtig das Öl bei laufendem Mixer nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nochmals würzig abschmecken und bis zur Verwendung abgedeckt und gekühlt lagern. Idealerweise gleich verbrauchen oder pasteurisiertes Eigelb verwenden.

## Süßkartoffel-Pommes

1 Süßkartoffel  
2 EL Stärke (Kartoffelstärke, Maisstärke, Reismehl oder Tempurteig)  
1 Eiweiß  
etwas Olivenöl  
1 TL Purple Curry  
etwas Meersalz

Süßkartoffel schälen, in 0,5 cm dicke Stifte schneiden und diese in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht wässern. Süßkartoffeln abgießen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälfte der Süßkartoffel-Stifte mit 1 EL Stärke in einen großen Plastikbeutel oder eine verschließbare Schüssel geben. Verschließen, kräftig schütteln, sodass die Pommes gleichmäßig mit Stärke bedeckt sind.

Herausnehmen und mit den restlichen Stiften ebenso verfahren. Eiweiß steif schlagen und unter die Sticks heben. Die Süßkartoffeln auf einem Blech auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backpapier legen. Darauf achten, dass ausreichend Abstand zwischen den Pommes besteht. Bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) im Ofen ca. 10 Minuten backen, wenden, wieder auf den Abstand zwischen den Pommes achten. Weitere 10–12 Minuten backen, bis die Pommes anfangen, sich zu färben. Wenn die Pommes fertig sind, den Ofen öffnen und Pommes bis zum Anrichten darin lassen, damit sie warm bleiben. Vor dem Anrichten mit Purple Curry und Meersalz würzig abschmecken.

## Craft Bier Empfehlung

### Progusta – India Pale Ale (IPA)

IPA ist ein ursprünglich für die indischen Kronkolonien gebrauter, altenglischer Bierstil. Für die Neuinterpretation nutzt Braufactum eine spezielle Kalthopfung mit den beiden Hopfensorten Citra und Hallertauer Mittelfrüh – zwei Sorten, die sich ideal ergänzen. Progusta schmeckt sehr aromatisch und unterbreitet Früchte wie Aprikose und Orange, dazu Cashewnüsse, gewürzt mit mildem Curry und einer Prise Ingwer. Betont von sanfter Süße und ausgewogener Bitterkeit.





# BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

## Zum Anrichten

etwas Butter  
etwas Meersalz  
etwas Pfeffer  
4 Scheiben Gouda, mittelalt  
einige Blätter Romana-  
salatherzen

Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas Butter und Meersalz auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Pattys auf dem Grill von beiden Seiten knusprig braten.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Pattys mit je 1 Scheibe Käse belegen und kurz vor dem Servieren im noch heißen Backofen leicht schmelzen. Bun-Böden und -Deckel mit Samurai-Soße bestreichen und nacheinander die Böden mit Salatblättern, Pattys, Zwiebeln und Süßkartoffel-Pommes belegen. Bun-Deckel daraufgeben und Burger sofort servieren.

## Empfehlung Patty: Bürgermeister-Blend

Patty-Grammatur: 150 g  
50 % Tafelspitz  
50 % Bürgermeisterstück

Das parierte Fleisch mit der Faser in 4 x 15 cm lange Strähnen schneiden und für etwa 20 Minuten abgedeckt in den Tiefkühler stellen. Zur Verbesserung der Bindefähigkeit das Fleisch vor dem Wolfen in einer Küchenmaschine tumbelen.

Das ganze Fleisch rasch durch den Fleischwolf drehen und bis zur Verwendung abgedeckt kühl lagern. Gewünschte Menge abwiegen und mit einem Dessertring, einer Patty-Presse oder mit der Hand in Form bringen. Mit dem Daumen eine Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. So verformt sich das Fleisch beim sehr heißen Braten oder Grillen nicht.

## Empfehlung: Kartoffel-Bun (12 Stück)

300 ml Milch (3,8%)  
8 g Trockenhefe  
70 g brauner Zucker  
310 g Mehl, Type 405  
200 g gekochte mehligte Kartoffeln (vom Vortag)  
250 g Mehl, Type 550, etwas zum Bemehlen  
9 g Meersalz  
1 großes Ei  
80 g Butter, weich

### Vor dem Backen

1 Eiweiß  
2 EL Wasser  
etwas Meersalz

Topping optional, je nach Laune

Eiweiß, Wasser und Meersalz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.

Gewünschtes Topping zubereiten und bereitstellen.

Die Milch in einem Topf auf 45 °C erhitzen. Trockenhefe, 1 EL Zucker und 1 EL Mehl (405) als Zündstoff zugeben und leicht vermischen. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die Kartoffeln schälen und mit einer Gabel zerdrücken, bis keine groben Stücke mehr vorhanden sind. Zusammen mit der Hefe-Milch-Mischung, dem restlichen Mehl, dem übrigen braunen Zucker, Salz und dem Ei in eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf kleinster Stufe kneten, bis ein grober Teig entsteht. Dabei ab und an den Teig mit einem Teigschaber vom Rand lösen, damit es eine homogene Masse ergibt.

Erst jetzt die weiche Butter nach und nach einarbeiten, dabei die Küchenmaschine auf mittlere Stufe stellen. Anschließend für exakt 10 Minuten die Maschine auf höchste

Stufe stellen, bis ein homogener, glatter, glänzender Teig entsteht. Der Teig sollte nun elastisch und leicht klebrig sein. Die Schüssel aus dem Mixer nehmen und mit Plastikfolie und danach mit einem Küchenhandtuch abdecken. Der Teig sollte bei Raumtemperatur 1 bis 1,5 Stunden ruhen und sich dabei verdoppeln.

Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig mit einer Teigkarte aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche kratzen und zusammenkneten, sodass die Luft entweicht. Mit dem Nudelholz auf eine rechteckige Fläche ausrollen und zu einem Zylinder zusammenrollen. Vorgang wiederholen, dann in 12 gleich große Stücke schneiden. Diese zu schönen runden Kugeln formen. Dafür das Teigstück im Hohlraum der leicht gewölbten Hand mit kreisenden Bewegungen auf der Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen, glatten

Kugel drehen. Dann die Kugeln mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Klarsichtfolie oder einem Tuch vollständig abdecken und die Rohlinge nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis die Buns ihr Volumen verdoppelt haben.

Wenn die Buns schön aufgegangen sind, behutsam die Eiweiß-Wasser-Meersalz-Mischung mit einem Silikonpinsel auftragen und die gesamte Oberfläche benetzen. Nun nach Belieben mit den verschiedenen Toppings vollenden. Blech in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen geben und Buns 15–20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Buns abkühlen lassen und bis zur Verwendung, mit einem Küchentuch abgedeckt, beiseitestellen.



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Burger Unser“ (Callwey Verlag) von Hubertus Tzschirner, Nicolas Lecloux, Dr. Thomas Virgils, Nils Jorra und Daniel Esswein (Fotograf).

Abwechslungsreich und überraschend liefert es 70 spektakuläre Rezepte – mit Fleisch, Fisch oder Käse, mit verschiedenen Brotsorten, selbstgemachten Chutneys und ausgefallenen Zutaten wie Apfel, Papaya oder Lachs. Zu jedem Rezept geben die Autoren ihre persönlichen Empfehlungen für Getränke, die perfekte Fleischzubereitung und passende Toppings.

[www.burgerunser.de](http://www.burgerunser.de) | [www.facebook.com/BurgerUnser](https://www.facebook.com/BurgerUnser)

