
Rezepte für Burger-Patties

www.haftsache.de

Die richtige Form finden

Ist das Fleisch gewürzt, formt man es ganz einfach im Anschluss mit der Hamburgerpresse zu 3-4 cm dicken Patties.



Da sich die Patties beim Braten etwas zusammenziehen, ist die Hamburgerpresse im Durchmesser größer als die Brötchenformen und garantiert am Ende, dass die Burgerpatties und die Burgerbrötchen in etwa die gleiche Größe bekommen.

In die Pfanne oder auf den Grill?

www.haftsache.de

Ab in die Pfanne!

Der klassische Weg einen Burger zuzubereiten ist sicherlich das Braten in einer klassischen Eisenpfanne. Ihre Speisen sind – in einer Eisenpfanne zubereitet – in Geschmack, Farbe und Qualität kaum zu überbieten. Hotelköche können Ihnen das bestätigen.



Nach dem Erhitzen legt man die geformten Stücke hinein und lässt sie von beiden Seiten rund 5 Minuten braten. Es empfiehlt sich das Braten bei mittlerer Temperatur in 2-3 EL Öl.

Auf den Grill!

Gerade in der Sommersaison ist es besonders beliebt die Burger auf dem Grill zu zubereiten. Dieser sollte im Vorfeld einige Minuten vorgeheizt werden, um auf die richtige Temperatur zu kommen. Danach die Burger-Patties auf den Rost legen und nur einmal wenden. Der ideale Wendezeitpunkt ist in der Regel erreicht, wenn sich das Hackfleisch leicht vom Rost lösen lässt. Für die zweite Seite in etwa die gleiche Zeit aufwenden und im Anschluss servieren.

Burger-Patties selbstgemacht

www.haftsache.de

Klassiker mit Rinderhack

Zutaten: 1 kg Rinderhackfleisch (idealerweise vom Nacken)
Salz, Pfeffer, Paprika
ganz nach Belieben verfeinern mit Kräutern, Kapern oder
3-4 Sardellen, fein gehackt

Zubereitung:

Perfekte Patties mit der Hamburgerpresse zubereiten (ca. 125 g Rinderhack pro Patty) und im vorgeheizten Backofen bei 230°C Ober-/Unterhitze, untere Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

oder

Bei mittlerer Temperatur in der Pfanne von beiden Seiten 5 Minuten anbraten.

Burger-Patties selbstgemacht

www.haftsache.de

Grünkern - Patty

vegan

Zutaten:

- 100 g Grünkern, geschrotet
- 3-4 EL fein geriebenes Gemüse (z.B Möhren oder Zucchini)
- 1-2 EL Sonnenblumenkerne (je nach Geschmack)
- 50 g Haferflocken
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 TL Gemüsebrühe, instant
- Wasser
- 1-2 Schalotten
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian
- 1 EL Tomatenmark, gewürztes
- etwas Mehl (je saftiger das Gemüse, umso mehr Mehl)
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Grünkern, Sonnenblumenkerne und Haferflocken mit der gehackten Knoblauchzehe und der Gemüsebrühe in einen Topf geben.
2. Mit so viel Wasser auffüllen, dass alles gerade so bedeckt ist. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Min. quellen lassen.
3. Zwiebel fein hacken, zusammen mit dem Gemüse den Gewürzen und dem Tomatenmark zum Grünkern geben. Die Mischung sollte nach dem Vermengen sehr klebrig sein. Wenn die Masse etwas fester werden soll, dann noch etwas Mehl hinzu geben und das Ganze noch ca. 20 Min. durchziehen lassen.
4. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Patties mit der Hamburgerpresse formen und in der Pfanne von beiden Seiten ca. 10 Min. braten.

Burger-Patties selbstgemacht

www.haftsache.de

Veganer Burger mit Tofu

vegan

Zutaten: 6 mittelgroße Möhren
 200 g Tofu
 1 Paprikaschote, rot
 4 EL Mehl
 etwas Salz und Pfeffer
 1-2 Knoblauchzehen
 frischer Thymian und Kräuter nach Wahl
 Öl, zum Anbraten

Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben.
2. Anschließend den Tofu grob würfeln und mit einer Gabel zerkleinern.
3. Die Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
4. Alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken, Mehl dazu geben und gut vermischen.
5. Perfekte Patties mit der Hamburgerpresse zubereiten.

In der Pfanne mit etwas Öl gut anbraten, bis sie schön gebräunt sind.