

DIE

ALEXANDRA KROKHA  
ALEXANDER MELENDEZ  
MARCEL RISKER

BURGER

BIBEL

MIT FOTOGRAFIEN VON  
EMIL LEVY Z. SCHRAMM



BOOKS  SUCCESS

# DIE BURGER BIBEL

ALEXANDRA KROKHA  
ALEXANDER MELENDEZ  
MARCEL RISKER

MIT FOTOGRAFIEN VON  
EMIL LEVY Z. SCHRAMM

Copyright 2016:  
© Börsenmedien AG, Kulmbach

Rezept: Alexandra Krokha, Alexander Melendez, Marcel Risker  
Fotos: Emil Levy Z. Schramm

Gestaltung, Satz und Herstellung: Johanna Wack  
Lektorat: Claus Rosenkranz  
Korrektorat: Karla Seedorf, Egbert Neumüller  
Druck: Phoenix Print GmbH, Würzburg

ISBN 978-3-86470-348-5

Alle Rechte der Verbreitung, auch die des auszugsweisen Nachdrucks,  
der fotomechanischen Wiedergabe und der Verwertung durch Datenbanken  
oder ähnliche Einrichtungen vorbehalten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**BÖRSEN  MEDIEN**  
AKTIENGESELLSCHAFT

Postfach 1449 • 95305 Kulmbach  
Tel: +49 9221 9051-0 • Fax: +49 9221 9051-4444  
E-Mail: [buecher@boersenmedien.de](mailto:buecher@boersenmedien.de)  
[www.books4success.de](http://www.books4success.de)  
[www.facebook.com/books4success](http://www.facebook.com/books4success)



# INHALT

VORWORT VON REINER CALMUND.....	10
DIE AUTOREN .....	14
1. DIE GESCHICHTE DES BURGERS.....	20
Das Alte Testament.....	22
Das Neue Testament.....	28
2. BURGER-LEXIKON – WAS IST WAS?.....	38
Pattys / Fleischkunde .....	40
Das Bun.....	58
Soßen.....	70
Toppings.....	82
3. BURGER-REZEPTE .....	92
4. BURGER-BEILAGEN .....	142
Die tolle Knolle.....	144
Der Pommes-Guide .....	156
Dips.....	164
Weitere Beilagen.....	168
5. DO IT YOURSELF .....	174
Werkzeugübersicht.....	176
Wolfen.....	180
Grill- und Pfannenkunde.....	184
6. PROMIS VERRATEN IHRE BURGERLICHEN VORLIEBEN.....	188
7. DEUTSCHLANDS 20 BESTE BURGER-LÄDEN....	194
MITWIRKENDE UND DANKSAGUNGEN .....	202
REZEPT-REGISTER .....	206

## **DU, BURGER-FREUND,**

HÄLTST DIE ERSTE HEILIGE BURGER-BIBEL IN DEN HÄNDEN  
UND FÜR EINE BURGER-BIBEL GEHÖRT ES SICH AUCH,  
WASCHECHTE GEBOTE ZU HABEN.

BEFOLGE DIE BURGER-CITY-GUIDE-GEBOTE,  
BETE UND SEI EIN VORBILDLICHER FETTIGER JÜNGER.  
TRAGE SIE IN DIE WEITE UNWISSENDE WELT HINAUS  
UND LOBPREISE STETS DEN BURGER.



# BURGER UNSER

BURGER UNSER  
AUF DEM TELLER

GEHEILIGT WERDE DEIN FLEISCH  
DEIN GESCHMACK KOMME

DEIN GENUSS GESCHEHE

WIE AUF DER KARTE  
SO AUCH IM MAGEN

UNSEREN TÄGLICHEN BURGER  
GIB UNS HEUTE

UND VERGIB UNS UNSEREN  
HUNGER

WIE AUCH WIR VERGEBEN  
UNSEREN HUNGRIGEN

UND FÜHRE UNS NICHT  
IN VERSUCHUNG

SONDERN ERLÖSE UNS  
VON SCHLECHTEN BURGERN

DENN DEIN IST DAS FLEISCH

UND DIE SOßE  
UND DIE SAFTIGKEIT

IN UNWIDERSTEHLICHKEIT

MAMPF





**DIE  
BURGER  
BIBEL**



# BURGER LEXIKON

WAS IST  
WAS?



The image features four golden-brown, round buns with a dense coating of white sesame seeds. They are arranged on a dark brown wooden surface with a vertical grain. A white, torn-edge banner is positioned in the center, containing the text 'DAS' in black and 'BUN' in red.

**DAS**

**BUN**

## **MINDESTENS GENAUSO WICHTIG WIE DAS FLEISCH IST DAS BUN, WAS WÖRTLICH ÜBERSETZT „KLEINES BROT“ ODER „RUNDES BRÖTCHEN“ HEIßT. ES HAT ZWEI ELEMENTARE AUFGABEN ZU ERFÜLLEN:**

Erstens muss es die Zutaten des Burgers in Form halten und die Soßen absorbieren können. Ein heißes, saftiges Patty und reichlich Belag können das falsche Brot schnell an seine Grenzen bringen. Und wer mag schon siffige Burger, die in der Hand zu schwammähnlichen Stücken zerfallen? Zweitens muss es den Burger geschmacklich unterstützen. Deshalb gibt es auch so viele Variationen, auf die wir später eingehen werden. So viel vorweg: Es muss nicht immer Brot sein.

Wer diese beiden Eigenschaften sucht, wird in aller Regel nicht im Supermarkt fündig. So ziemlich jeder, der dort schon einmal Buns gekauft hat, wird bestätigen können: Sie schmecken nach nichts und fallen nach dem ersten Bissen auseinander. Noch scheint sich der Durchschnittskunde mit den Buns aus dem Supermarkt zufriedenzugeben. Der wahre Burger-Liebhaber sucht jedoch vergeblich das passende „runde Brötchen“, das seinem Patty und den leckeren Zutaten gerecht wird. Leider bieten Bäckereien bisher nur selten Buns an.

Puristen würden an dieser Stelle sicher auf die ersten Burger um 1900 verweisen, die noch auf Toastbrotscheiben serviert wurden, wie wir oben erfahren haben. Auch heute gibt es noch Burger-Buden, die auf richtige Buns verzichten – beispielsweise die kleine, drei Filialen in Berlin und Hamburg umfassende Kette „The Bird“. Dort werden dicke, fettige Pattys auf kleine Toastys gepackt. Das ist Absicht, denn „The Bird“ legt den Fokus stark auf das Fleisch. Bei Burger City Guide scheiden sich regelmäßig die Geister an dem Burger – entweder man liebt ihn oder man hasst ihn. Wir finden trotzdem, dass ein leckeres Bun ein Muss ist. Nicht immer muss das Traditionelle das Beste sein.

Wir haben uns also für dich schlau gemacht und uns angeschaut, was das perfekte Bun an Zutaten benötigt, um das Burger-Essen zu einem Erlebnis für den Mund und das Auge zu machen.

# DAS PERFEKTE REZEPT

Die Zubereitung von Brotteig ist keine Raketenwissenschaft. Die ursprünglichen Grundzutaten sind Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Das Mischungsverhältnis, kombiniert mit den Faktoren Zeit und Temperatur, macht das Brot. Das ist bei Burger-Buns auch nicht anders, es werden nur andere Zutaten verwendet. Schließlich muss ein Bun zusätzliche Eigenschaften aufweisen: Es muss einen leckeren, leicht süßlichen Eigengeschmack besitzen, fluffig, aber gleichzeitig stabil sein. Wir haben viele Rezepte ausprobiert, um das beste und gleichzeitig simpelste Rezept zu finden.

## BUN-TRENDS

Neue Burger-Trends aus verschiedenen Kulturen können sich dank sozialer Medien in Windeseile weltweit verbreiten. Spätestens seitdem Burger King seine Kundinnen und Kunden mit schwarzen Buns verblüfft hat, ist auch dem Mainstream-Esser klar geworden, dass Buns auch anders aussehen können. Zweifelsohne kommen die meisten interessanten Trends aus dem asiatischen Raum. Buntes Brot ist nur die Spitze des Eisbergs.

*Der Trend zu schwarzen Buns kommt aus Asien. Sie werden meist mit geschmacksneutraler Sepiatinte eingefärbt.*



## BUNTE BUNS

Schwarz, Rot, Pink oder sogar Blau – das sind nicht die neuen Saisonfarben auf den Laufstegen von Mailand und Paris, sondern häufig vorkommende Bun-Farben. Wie man zu solch außergewöhnlichen Buns kommt, ist kein Hexenwerk und ändert geschmacklich am Bun-Teig nichts. Ein paar Tropfen handelsübliche Lebensmittelfarbe verwandeln deine Buns in Windeseile in bunte Brötchen, die für das Auge ein echtes Highlight sind. Die Lebensmittelfarbe fügt man während des Knetvorgangs (Schritt 2 der Anleitung) zum Teig hinzu. Die Farbintensität kann man dabei selbst bestimmen, indem man je nach Farbwunsch entweder ein paar Tropfen mehr oder weniger Lebensmittelfarbe einknetet.

Bei schwarz eingefärbten Buns gibt es eine Besonderheit. Man kann sie natürlich ganz einfach mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben – allerdings wird in

# DAS PERFEKTE BURGER-BUN

## DU BRAUCHST:

### FÜR 8 BUNS:

330 g Mehl Type 550

15 g Zucker

1 Ei

5 g Salz

½ Würfel Frischhefe (21 g) oder

1 Packung Trockenhefe (7 g)

180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)

40 g Butter

Schuss Olivenöl

### ZUM BESTREICHEN DER BUNS:

1 Ei

50 ml Wasser

Prise Salz

1. 70 Prozent des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter in der Pfanne erhitzen und zur Mehlmischung schütten. Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.
2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als ½ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas plattdrücken.
6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge 1 weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.
8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

Voilà! Nach etwas über 2 Std. hast du ausgezeichnete Burger-Buns, die denen im Supermarkt um Welten überlegen sind.



# BURGER REZEPTE

Wir werden oft gefragt, ob wir jeden Tag Burger essen würden.

Auch wenn unser Burger-Konsum wahrscheinlich weit über dem Bundesdurchschnitt liegt, würden vor dieser Herausforderung selbst wir kapitulieren. Und das nicht nur, weil auch das beste Essen einem irgendwann zum Halse heraushängt, sondern auch, weil solche Unmengen an rotem Fleisch einfach nicht gesund sind. Deshalb haben wir uns für eine realistische Rezeptanzahl entschieden.

Mit unseren 24 abwechslungsreichen Burger-Rezepten könnt ihr zwei Mal im Monat den Burger-Gaumen stimulieren.

**94 CLASSIC****96 CHEESY CHEESE****98 BACON-BOMBER****100 CHICKEN****102 PULLED-PORK****104 THE ITALIAN****106 HOT-HABANERO****108 BREAKFAST****110 THE PUB****112 GOOD-MORNING-WASABI!****114 PORK-BELLY****116 CHILI****118 SWEET-MACARON****120 TUNA****122 PROVOLONE****124 X-MAS****126 FRENCH****128 SPARGEL****130 WIESN****132 VEGAN****134 KARTOFFEL-RÖSTI****136 ZIEGENKÄSE****138 ROYAL BRITAIN****140 SURF'N'TURF**

# ROYAL BRITAIN BURGER

## DU BRAUCHST:

160 g Rindfleisch aus Nacken  
und Schulter

1 Bun

50 g Blue Stilton

Salat (Lollo Rossa, Lollo Bionda,  
Rucola oder Frisée)

## FÜR DIE GRAVY:

1 Zwiebel

100 g Margarine

1 Handvoll Pilze (z.B. Austernpilze)

100-150 ml Fleischbrühe

1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

evtl. Soßenbinder

## PATTY

1. Das Rindfleisch wird aus dem Nacken und der Schulter zusammengewolft.
2. Forme es und presse es zu einem 160 g schweren Patty.
3. Brate das Patty bis zur gewünschten Garstufe.
4. Lege den Käse über das noch warme Patty, damit er schön zerläuft.

## GRAVY

1. Die Zwiebel fein hacken und in der Margarine ca. 5 Min. anbraten.
2. Die Pilze hacken, hinzufügen und ein paar Min. mitbraten.
3. Mit Fleischbrühe ablöschen.
4. 1 EL Tomatenmark einrühren und die Soße einige Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Falls die Soße zu dünn ist, kannst du Soßenbinder einrühren.

## ANRICHTEN

Bestreiche beide Bun-Innenhälften mit der Gravy. Belege die untere Hälfte mit Salat. Das heiße Patty legst du obendrauf inklusive weiterem Salat. Darüber reichlich Gravy träufeln.

SCHWIERIGKEITSGRAD





# REZEPT-REGISTER

## B

- Bacon-Bomber-Burger 98
- Bao-Bun 63
- Barbecuesoße 74
- BCG-Asia-Dip 165
- BCG-Wasabi-Guacamole 166
- Breakfast-Burger 108
- Brioche-Bun 65
- Burger-Bun, Das perfekte 61

## C

- Cheesy Cheeseburger 96
- Chicken-Burger 100
- Chili-Burger 116
- Chili-Cheese-Soße 80
- Classic Hamburger 94
- Coleslaw 172
- Curly Fries 159

## F

- French Burger 126

## G

- Good-Morning-Wasabi-Burger 112
- Guacamole 75

## H

- Honig-Senf-Soße 87
- Hot-Habanero-Burger 106

## K

- Kartoffelrösti-Burger 134
- Ketchup 72

## L

- Low-Carb-Bun 66

## M

- Mango-Chutney 77
- Marinara-Soße 87
- Mayonnaise 72

## N

- Nice Duck Fries 158

## O

- Onion Rings 171

## P

- Pesto 76
- Pommes, Normale 157
- Pork-Belly-Burger 114
- Potato Rolls 67
- Provolone-Burger 122
- Pulled-Pork-Burger 102

## R

- Rotwein-Schalotten-Buttersoße 79
- Royal-Britain-Burger 138

## S

- Senf 73
- Sour Cream 167
- Spargel-Burger 128
- Surf'n'Turf-Burger 140

Süßkartoffelpommes 162  
Sweet-Macaron-Burger 118

## T

The Italian Burger 104  
The Pub Burger 110  
Trüffel-Aioli 81  
Trüffel-Mayonnaise 72  
Tuna-Burger 120

## V

Vegan-Burger 132

## W

Wasabi-Ketchup 78  
Wasabi-Mayonnaise 78  
Wiesn-Burger 130

## X

X-mas-Burger 124

## Z

Ziegenkäse-Burger 136