

BURGER- AKADEMIE

BURGER FÜR JEDEN GESCHMACK



— ★ SAFTIG. WÜRZIG. UNWIDERSTEHLICH. ★ —

CLASSIC CHEESE BURGER



DER KLASSIKER. FÜR IMMER.

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse, frisches Gemüse und unsere speciale Burgersauce – mehr braucht es nicht für den perfekten Burger! Einfach, ehrlich, legendär.



ERGIBT
4 BURGER



ZUBEREITUNG
20 MIN.



BACKZEIT
10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 4 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 500 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 4 Burger-Buns (Brioche)
- 4 Scheiben Cheddar
- 1 rote Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 2 Tomaten
- Salatblätter

FÜR DIE SAUCE

- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL fein gehackte Zwiebel
- Salz & Pfeffer



TIPP

Das Fleisch nicht zu stark kneten – so bleiben die Patties schön saftig!

ZUBEREITUNG

1

PATTYS FORMEN

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In 4 gleich große Kugeln (ca. 125 g) formen und zu flachen Patties drücken. In die Mitte eine leichte Mulde drücken – so wölben sie sich beim Braten nicht.

2

SAUCE ANRÜHREN

Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

3

PATTYS BRATEN

Eine Grillpfanne oder den Grill stark erhitzen. Patties von beiden Seiten je 3–4 Minuten kräftig anbraten. In den letzten 1–2 Minuten je eine Scheibe Cheddar darauflegen und schmelzen lassen.

4

BUNS TOASTEN

Buns halbieren und die Schnittflächen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun anrösten.

5

BURGER ZUSAMMENSETZEN

Sauce auf die Unterseite des Buns geben. Mit Salat, Tomate, Patty mit Käse, Zwiebel und Gurken belegen. Mit der oberen Bun-Hälfte abschließen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Cheddar



Brioche-Buns



Rote Zwiebel



Gewürzgurken



Tomate



Salat



Burgersauce



Gewürze



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★

1



Patties formen und würzen.

2



Patties scharf anbraten.

3



Cheddar darauflegen und schmelzen lassen.

4



Buns goldbraun anrösten.

5



Sauce auf den Bun geben.

6



Burger belegen.

7



Fertig! Heiß servieren und genießen.

EXTRA-TIPPS & VARIATIONEN



NOCH MEHR GESCHMACK
Etwas Butter in die Pfanne geben und die Patties darin braten.



SPICY-VARIANTE
Jalapeños oder Chili-Flocken in die Sauce oder auf den Burger geben.



BACON-LOVE
2 Scheiben knusprigen Bacon auf den Käse legen – einfach genial!



BEILAGEN-IDEEN
Pommes, Onion Rings oder Coleslaw passen perfekt dazu.

Viel Spaß
beim Nachmachen! ♥

★ FRUCHTIG. KRÄFTIG. CREMIG. ★

GORGONZOLA PREISELBEER-BURGER



EIN STARKES DUO IN PERFEKTER BALANCE.

Cremiger Gorgonzola, fruchtige Preiselbeeren und balsamisch glasierte rote Zwiebeln treffen auf Rindfleisch und pfeffrigen Rucola.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer

FÜR DIE ZWIEBELN

- 1 große rote Zwiebel, in feinen Ringen
- 1 EL Butter
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1/2 TL brauner Zucker
- 1 Prise Salz

AUSSERDEM

- 2 Brioche-Buns
- 100 g Gorgonzola
- 4 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- eine Handvoll Rucola
- 1 TL Butter zum Toasten



TIPP: Preiselbeeren sparsam dosieren – sie sollen den Gorgonzola ausbalancieren, nicht überdecken.

ZUBEREITUNG

- 1 ZWIEBELN GLASIEREN** – Butter erhitzen. Zwiebeln bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 Minuten weich braten. Zucker, Salz und Balsamico ergänzen, kurz einkochen.
- 2 PATTYS FORMEN** – Zwei lockere Patties formen und kurz vor dem Braten würzen.
- 3 PATTYS BRATEN** – Je Seite 3–4 Minuten kräftig braten oder grillen.
- 4 GORGONZOLA SCHMELZEN** – Käse in der letzten Minute auflegen, abdecken und sanft anschmelzen lassen.
- 5 RUCOLA VORBEREITEN** – Waschen und gründlich trocken schleudern.
- 6 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen mit wenig Butter goldbraun rösten.
- 7 ZUSAMMENBAUEN** – Preiselbeeren, Rucola, Patty mit Gorgonzola und glasierte Zwiebeln schichten. Noch etwas Preiselbeere und Deckel ergänzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



GORGONZOLA SANFT SCHMELZEN
Nur kurz abdecken und sanft schmelzen lassen – cremig und aromatisch.



PREISELBEEREN SPARSAM
Fruchtig, aber dezent – sie ergänzen, nicht überdecken.



ZWIEBELN MIT BALSAMICO
Langsam glasieren für Tiefe, Süße und feine Säure.



RUCOLA FÜR FRISCHE
Pfeffrig und knackig – der perfekte Ausgleich zur Cremigkeit.

— ★ DÜNN. KNUSPRIG. ZWIEBELIG. ★ —

OKLAHOMA ONION SMASH BURGER



DIE ZWIEBEL WIRD DIREKT INS FLEISCH GESMASHT.

Ein amerikanischer Klassiker mit hauchdünn gehobelten Zwiebeln, die direkt in das Rindfleisch gedrückt und gemeinsam mit dem Patty knusprig gebraten werden.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
25 MIN.



BRATZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer

FÜR DIE ZWIEBELN

- 1 sehr große gelbe Zwiebel (ca. 250 g)
- 1 Prise Salz

AUSSERDEM

- 2 weiche Burger-Buns
- 4 Scheiben American Cheese
- Gewürzgurken in Scheiben
- Gelber Senf



TIPP: Zwiebeln wirklich hauchdünn hobeln. Nur so garen sie schnell und verbinden sich mit der Kruste.

ZUBEREITUNG

- 1 ZWIEBEL HOBELN** – Schälen, halbieren und hauchdünn hobeln. Leicht salzen.
- 2 FLEISCH PORTIONIEREN** – Vier lockere Kugeln zu je 75 g formen. Nicht kneten.
- 3 PLATTE AUFHEIZEN** – Eine Gusseisenplatte sehr stark erhitzen.
- 4 ZWIEBELN AUFLEGEN** – Je ein Viertel der Zwiebeln als Häufchen auf die Platte setzen.
- 5 FLEISCH SMASHEN** – Fleischkugel auf die Zwiebeln setzen und sehr dünn flach drücken.
- 6 KNUSPRIG BRATEN** – Salzen, pfeffern und etwa 2 Minuten kräftig braten.
- 7 WENDEN & KÄSEN** – Mit einem Spatel lösen, wenden und Käse auflegen.
- 8 ZUSAMMENBAUEN** – Buns toasten. Senf, Gurken und je zwei Pattys einschichten.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Zwiebeln hauchdünn hobeln und leicht salzen.



2 Vier lockere Kugeln zu je 75 g formen.



3 Zwiebel-Häufchen auf die heiße Platte setzen.



4 Fleischkugel auf die Zwiebeln setzen.



5 Sehr dünn und kräftig smashen. Ränder dünn ausziehen.



6 Salzen, pfeffern und ca. 2 Minuten kräftig braten.



7 Wenden, Käse auflegen und Buns toasten.



8 Senf, Gurken und beide Pattys einschichten.



HAUCHDÜNNE ZWIEBELN

Sie garen schnell und werden Teil der knusprigen Patty-Kruste.



LOCKERES RINDERHACK

Nicht kneten – lockere Kugeln ergeben bessere Smash-Ränder.



HEISSE GUSSEISENPLATTE

Nur starke Hitze sorgt für eine kräftige, dunkle Kruste.



MIT ZWIEBELN WENDEN

Erst wenden, wenn sich Patty und Zwiebeln gemeinsam lösen.

★ WÜRZIG. KÄSIG. MAXIMAL KNUSPRIG. ★

TACO BURGER



BURGER TRIFFT KNUSPRIGE TACO-SCHALE.

Ein würziges Smash-Patty, warme Nacho-Käsesauce und eine knusprige Taco-Schale – ergänzt durch Salat, Tomate, Taco-Sauce und einen Klecks Schmand.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
25 MIN.



BRATZEIT
4–6 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 80 g Cheddar, fein gerieben
- 60 ml Milch
- 1 TL Butter
- 1/2 TL Speisestärke

AUSSERDEM

- 2 Sesam-Buns
- 2 harte Taco-Schalen
- 4 EL Taco-Sauce
- Eisbergsalat, fein geschnitten
- 1 kleine Tomate, entkernt und gewürfelt
- 2 EL Schmand



TIPP: Taco-Schale erst unmittelbar vor dem Servieren einbauen – sonst verliert sie ihren Crunch.

ZUBEREITUNG

- 1 KÄSESAUCE KOCHEN** – Butter schmelzen. Milch und Stärke glatt rühren, erhitzen und Cheddar bei kleiner Hitze einrühren. Nicht kochen.
- 2 TOMATE VORBEREITEN** – Entkernen, klein würfeln und in einem Sieb abtropfen lassen.
- 3 FLEISCH PORTIONIEREN** – Zwei lockere Kugeln formen. Gewürze mischen.
- 4 PATTYS SMASHEN** – Fleisch auf eine sehr heiße Platte geben, flach drücken und würzen. 2 Minuten braten, wenden und weitere 1–2 Minuten braten.
- 5 TACO-SCHALEN BRECHEN** – In grobe, mundgerechte Stücke brechen.
- 6 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 7 ZUSAMMENBAUEN** – Taco-Sauce, Salat, Patty, Nacho-Käsesauce, Taco-Crunch, Tomaten und Schmand schichten. Deckel aufsetzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

- Käsesauce kochen und cremig rühren.
- Tomaten würfeln und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Zwei lockere Fleischkugeln formen und würzen.
- Patties smashen, 2 Minuten braten, wenden und fertig braten.
- Taco-Schalen in grobe, mundgerechte Stücke brechen.
- Buns toasten, bis sie goldbraun sind.
- Alle Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge schichten.
- Deckel aufsetzen und sofort servieren!



ECHTES SMASH-PATTY
Stark angebraten für maximale Kruste und kräftigen Geschmack.



WARME KÄSESAUCE
Cremige Nacho-Sauce, frisch zubereitet und angenehm würzig.



HARTE TACO-SCHALE
Bringt den typischen Taco-Crunch und das besondere Textur-Highlight.



CRUNCH ERST ZUM SCHLUSS
Taco-Schale erst beim Schichten einbauen – so bleibt sie knusprig.

★ FRISCH. WÜRZIG. KNUSPRIG. ★

TEX-MEX BURGER

AVOCADO, PICO UND JALAPEÑO-KICK.

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Pepper Jack, frisches Pico de Gallo und Avocado-Limetten-Creme – würzig, cremig und herrlich lebendig.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- Salz & Pfeffer

FÜR DAS PICO DE GALLO

- 1 feste Tomate, fein gewürfelt
- 1/4 weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Koriandergrün, gehackt
- 1 TL Limettensaft
- Salz

FÜR DIE AVOCADO-CREME

- 1 reife Avocado
- 2 EL Schmand
- 1 EL Limettensaft
- Salz & Pfeffer

AUSSERDEM

- 2 Sesam-Brioche-Buns
- 2 Scheiben Pepper Jack
- 6–8 Jalapeño-Scheiben
- Blattsalat
- 20 g Tortillachips



TIPP: Pico de Gallo gut abtropfen lassen und Tortillachips erst unmittelbar vor dem Servieren auflegen.

ZUBEREITUNG

- PICO DE GALLO MISCHEN**
Tomate, Zwiebel, Koriander und Limettensaft vermengen. Salzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- AVOCADO-CREME**
Avocado zerdrücken und mit Schmand, Limettensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren.
- PATTYS FORMEN**
Zwei lockere Patties formen. Kurz vor dem Braten mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
- PATTYS BRATEN**
Je Seite 3–4 Minuten kräftig braten oder grillen.
- KÄSE SCHMELZEN**
Pepper Jack in der letzten Minute auflegen.
- BUNS TOASTEN**
Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- TORTILLA-CRUNCH**
Tortillachips grob zerbrechen, nicht zu Pulver zerdrücken.
- ZUSAMMENBAUEN**
Avocado-Creme, Salat, Patty mit Käse, Pico, Jalapeños und Tortillastreifen schichten. Etwas Creme und Deckel ergänzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Brioche-Buns



Pepper Jack



Avocado



Pico de Gallo



Jalapeños



Blattsalat



Tortillachips



Limette & Gewürze



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★

1



Pico de Gallo mischen und abtropfen lassen.

2



Avocado zerdrücken und Creme rühren.

3



Patties formen und würzen.

4



Patties kräftig anbraten.

5



Käse in der letzten Minute auflegen.

6



Buns goldbraun toasten.

7



Tortillachips grob zerbrechen.

8



Burger schichten und servieren.



PICO GUT ABTROPFEN

Überschüssige Flüssigkeit verwässert den Geschmack und macht den Burger matschig.



AVOCADO MIT LIMETTE

Limettensaft sorgt für Frische und verhindert, dass die Avocado braun wird.



PEPPER JACK

Der milde Käse mit Chili-Flocken schmilzt perfekt und bringt würzige Cremigkeit.



TORTILLA-CRUNCH ZUM SCHLUSS

Für maximalen Crunch immer erst direkt vor dem Servieren auflegen.

— ★ FEURIG. KNUSPRIG. SAFTIG. ★ —

NASHVILLE HOT CHICKEN BURGER



KNUSPERHÄHNCHEN MIT SCHARFEM CAYENNE-ÖL.

Saftiges Hähnchen in Buttermilch, kross frittiert und anschließend mit dem typisch feurigen Nashville-Würzöl bestrichen – serviert mit Gewürzgurken im weichen Bun.



ERGIBT
2 BURGER



MARINIEREN
4 STD.



FRITTIERZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DAS HÄHNCHEN

- 2 ausgelöste Hähnchenoberkeulen
- 250 ml Buttermilch
- 1 EL Hot Sauce
- 1 TL Salz

FÜR DIE PANADE

- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer

FÜR DAS WÜRZÖL

- 60 ml heißes Frittieröl
- 1–2 EL Cayennepfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Salz

AUSSERDEM

- Öl zum Frittieren
- 2 weiche Burger-Buns
- Gewürzgurken in Scheiben



TIPP: Die Schärfe über den Cayennepfeffer steuern. Mit 1 EL beginnen – 2 EL sind bereits sehr feurig.

ZUBEREITUNG

- MARINADE MISCHEN** – Buttermilch, Hot Sauce und Salz verrühren.
- HÄHNCHEN MARINIEREN** – Fleisch einlegen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- PANADE MISCHEN** – Mehl mit Paprika, Knoblauchpulver und Pfeffer vermengen.
- DOPPELT PANIEREN** – Hähnchen in Mehl, kurz in Marinade und erneut in Mehl wenden.
- ÖL ERHITZEN** – Frittieröl auf 170 °C bringen.
- KNUSPRIG FRITTIEREN** – Hähnchen 6–8 Minuten goldbraun garen; Kerntemperatur 75 °C.
- WÜRZÖL ANRÜHREN** – Heißes Frittieröl mit Cayenne, Zucker, Paprika, Knoblauch und Salz verrühren.
- BESTREICHEN & BAUEN** – Hähnchen mit Würzöl bestreichen und mit Gurken im getoasteten Bun servieren.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

Buttermilch-Marinade verrühren.	Hähnchen mindestens 4 Stunden marinieren.	Gewürzmehl mischen.	Hähnchen doppelt panieren.	Bei 170 °C knusprig frittieren.	Cayenne-Würzöl anrühren.	Heißes Hähnchen großzügig bestreichen.	Mit Gurken im Bun servieren.



BUTTERMILCH-MARINADE
Sie würzt das Fleisch und hält es beim Frittieren saftig.



DOPPELTE PANADE
Sie sorgt für die typische grobe, knusprige Kruste.



170 °C ÖLTEMPERATUR
Zu kaltes Öl macht fettig, zu heißes verbrennt die Panade.



WÜRZÖL NACH DEM FRITTIEREN
Erst danach auftragen – so bleibt die Kruste knusprig.

★ EIN STÜCK NOSTALGIE. EHRlich. UNVERWECHSELBAR. ★

FARMBURGER

DER KULTBURGER AUS DEN 70ERN

SO SCHMECKT ERINNERUNG.

Rindfleisch, Schweizer Käse, gekochter Schinken und eine würzige Kräutersauce – ein ungewöhnlicher Klassiker mit echtem Retro-Charme.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
20 MIN.



BRATZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DEN BURGER

- 1 festes Sesam-Bun
- 150–180 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1 Scheibe Schweizer Käse
- 1 Scheibe gekochter Schinken
- Eisbergsalat
- 3–4 Gewürzgurkenscheiben
- 1/4 weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz & Pfeffer

FÜR DIE FARM-SAUCE

- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Remoulade
- 1 TL Senf
- 1 TL Gewürzgurke, fein gehackt
- 1 TL Petersilie, fein gehackt
- 1/2 TL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Prise Paprikapulver
- Knoblauchpulver nach Geschmack



TIPP: Die Sauce mindestens 15 Minuten ziehen lassen – so verbinden sich Kräuter, Gurke und Gewürze.

ZUBEREITUNG

- SAUCE ANRÜHREN**
Alle Zutaten für die Farm-Sauce verrühren und kurz ziehen lassen.
- PATTY FORMEN**
Hackfleisch locker formen und erst unmittelbar vor dem Braten würzen.
- PATTY BRATEN**
In einer heißen Pfanne oder auf dem Grill je Seite 3–4 Minuten kräftig braten.
- KÄSE SCHMELZEN**
In der letzten Minute Schweizer Käse auflegen und schmelzen lassen.
- BUN TOASTEN**
Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- ZUSAMMENBAUEN**
Unteres Bun mit Sauce, Salat, Zwiebeln und Gurken belegen. Patty mit Käse, Schinken und nochmals Sauce daraufgeben. Deckel aufsetzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



Sauce anrühren.



Patty formen.



Patty braten.



Käse schmelzen.



Bun toasten.



Untere Schichten belegen.



Burger fertigstellen.



ECHTER 70ER-KULT

Ein Burger wie früher – zeitlos und legendär.



SCHWEIZER KÄSE

Mild-nussig & cremig – der perfekte Klassiker.



GEKOCHTER SCHINKEN

Herzhaft & zart – bringt den 70er-Charme.



SAUCE OBEN & UNTEN

Würzig, frisch & einzigartig lecker.

— ★ **DOPPELT. SAFTIG. EINFACH KULT.** ★ —

BIG MAC COPYCAT

DER DOPPELDECKER FÜR ZU HAUSE.

Zwei dünne Rindfleisch-Pattys, drei Bun-Ebenen und die unverwechselbare Burgersauce – ein Klassiker zum Selbermachen.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
15 MIN.



BRATZEIT
4–6 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 2 × 45 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 dreiteiliges Sesam-Bun
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 2 EL Eisbergsalat, fein geschnitten
- 1 EL weiße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2–3 Gewürzgurkenscheiben

FÜR DIE SAUCE

- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Gurken-Relish
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Weißweinessig
- je 1 Prise Paprika, Knoblauchpulver und Zucker



TIPP:

Dünne Patties und sparsam dosierte Sauce bringen den typischen Geschmack.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN –**
Alle Zutaten verrühren und kalt stellen.
- 2 PATTYS FORMEN –**
Zwei sehr dünne Patties formen, etwas größer als das Bun.
- 3 PATTYS BRATEN –**
Salzen, pfeffern und je Seite 1–2 Minuten kräftig braten.
- 4 KÄSE SCHMELZEN –**
Käse nur auf das untere Patty legen.
- 5 BUN TOASTEN –**
Alle Schnittflächen goldbraun rösten.
- 6 BURGER SCHICHTEN –**
Genau nach dem Schichtaufbau zusammensetzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



DREI BUN-EBENEN

Der typische Doppeldecker mit mittlerem Brötchen.



NUR EINE KÄSESCHEIBE

Käse nur auf dem unteren Patty – genau wie beim Original.



ZWEI DÜNNE PATTYS

Dünn, kross und saftig – so entsteht der typische Big Mac Geschmack.



GWÜRZGURKEN GANZ NACH OBEN

Gewürzgurken kommen nach ganz oben – für den perfekten Biss.

★ KLEIN. SAFTIG. EINFACH LEGENDÄR. ★

McDONALD'S® CHEESEBURGER



SO SCHMECKT DIE IKONE.

Klein, saftig, einfach – und genau deshalb so genial. Der originale McDonald's® Cheeseburger überzeugt seit Jahrzehnten mit seinem perfekten Zusammenspiel aus 100 % Rind, Schmelzkäse, Gurke, Zwiebel, Ketchup und Senf. Mehr braucht es nicht.



★
SO EINFACH
SO GUT
WIE DAMALS!
★



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
10 MIN.



BRATZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DAS PATTY

- ca. 45 g Rinderhackfleisch (80/20)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 Hamburger-Brötchen
- 1 Scheibe Schmelzkäse (z. B. Cheddar Processed Cheese)
- 1 Gurkenscheibe (ca. 2–3 mm dick)
- 2–3 TL getrocknete Zwiebeln
- 1 TL Ketchup
- 1 TL Senf
- Butter (zum Braten)



TIPP

Weniger ist mehr! Die Balance aus Ketchup und Senf macht den Original-Geschmack aus.

ZUBEREITUNG

- 1 PATTY FORMEN**
Aus dem Hackfleisch eine flache Kugel formen (ca. 10 cm Ø, dünn). Eine kleine Mulde in die Mitte drücken – so wölbt es sich beim Braten nicht.
- 2 PATTY BRATEN**
Patty auf hoher Hitze in einer beschichteten Pfanne oder auf dem Grill 1½–2 Minuten anbraten. Wenden und weitere 1½–2 Minuten braten. Nur leicht salzen und pfeffern.
- 3 KÄSE AUFLEGEN**
In der letzten Minute die Scheibe Schmelzkäse auf das Patty legen und schmelzen lassen.
- 4 ZWIEBELN REHYDRIEREN**
Getrocknete Zwiebeln in Wasser weich machen und abtropfen lassen.
- 5 BRÖTCHEN VORBEREITEN**
Brötchen-Hälften kurz toasten (Schnittflächen nach unten) – nur leicht, sie sollen weich bleiben.
- 6 BURGER ZUSAMMENSETZEN**
Siehe Schichtaufbau rechts.
- 7 SPECIAL TRICK – DER ORIGINAL-KICK**
Den Burger fest in Butterbrotpapier einwickeln und 20–30 Sekunden in die Mikrowelle geben (je nach Leistung). Dadurch wird er weich, saftig und bekommt den typischen McDonald's-Touch.
- 8 AUSPACKEN & GENIEßEN!**
Auspacken – und direkt genießen!

SCHICHTAUFBAU – WIE BEIM ORIGINAL

VON UNTEN NACH OBEN:



★ **WENIGER IST MEHR:** Genauer Aufbau, exakte Mengen und der Mikrowellen-Trick machen den Unterschied!

SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



EXTRA-TIPPS & FAKTEN



ORIGINAL & EINZIGARTIG
Seit 1940 nahezu unverändert – genau das macht ihn so besonders.



TROCKENE ZWIEBELN
Wie im Original: getrocknete Zwiebeln rehydrieren beim Dämpfen im Burger.



DER MIKROWELLEN-TRICK
Der wichtigste Schritt für den typischen weichen, saftigen McDonald's-Cheeseburger.



DÜNN & FLACH
Ein dünnes Patty (ca. 45 g) ist entscheidend für den Original-Geschmack.

Ein Klassiker.
Für immer. ♥

★ FLAMMENGRIILL. FRISCH. UNVERWECHSELBAR. ★

WHOPPER[®] COPYCAT

DER FLAMMENGRIILL-KLASSIKER
FÜR ZU HAUSE.

Ein dünnes, breit geformtes
Rindfleisch-Patty mit Röstaromen,
frischem Gemüse, Ketchup und
Mayonnaise – bewusst ohne Käse.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
15 MIN.



GRILLZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DAS PATTY

- 110–125 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 Sesam-Bun
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- Eisbergsalat
- 2 Tomatenscheiben
- 2–3 rohe Zwiebelringe
- 2–3 Gewürzgurkenscheiben



TIPP: Das Patty sehr dünn
formen und über starker
direkter Hitze grillen – so
entstehen die typischen
Röstaromen.

ZUBEREITUNG

- PATTY FORMEN**
Sehr dünn und etwas größer als
das Bun formen. Eine kleine
Mulde eindrücken.
- GRILLEN**
Grill stark vorheizen. Patty je
Seite 3–4 Minuten über direkter
Hitze grillen.
- BUN TOASTEN**
Schnittflächen kurz goldbraun
rösten.
- GEMÜSE VORBEREITEN**
Salat, Tomaten, Zwiebeln und
Gurken bereitstellen.
- UNTERE HÄLFTE**
Patty auf das trockene untere
Bun legen. Ketchup, Gurken,
Zwiebeln und Tomaten
daraufgeben.
- FERTIGSTELLEN**
Salat und Mayonnaise ergänzen,
oberes Bun aufsetzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



OHNE KÄSE
Genau wie beim
Original – für den
echten Whopper-
Geschmack.



PATTY DÜNN & BREIT
Dünn und etwas größer
als das Bun – für
perfekte Röstaromen
und Biss.



UNTEN KEINE SAUCE
Nur ein trockener
Boden sorgt für
den typischen
Whopper-Bite.



MAYO GANZ NACH OBEN
Mayonnaise kommt nur
unter das obere Bun –
so bleibt alles frisch
und sauber.

★ **DOPPELT GEGRILLT. DOPPELT KÄSIG.** ★

BIG KING COPYCAT

DER KÖNIGLICHE DOPPELDECKER FÜR ZU HAUSE.

Zwei dünne Rindfleisch-Pattys, zweimal Schmelzkäse und die cremig-würzige King-Sauce – kräftig, saftig und ohne unnötigen Schnickschnack.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
15 MIN.



GRILLZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 2 x 70 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 Sesam-Bun
- 2 Scheiben Schmelzkäse
- Eisbergsalat
- 2 rohe Zwiebelringe
- 2 Gewürzgurkenscheiben

FÜR DIE KING-SAUCE

- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Ketchup
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Gurkenwasser
- 1/4 TL Paprikapulver
- je 1 Prise Knoblauchpulver und Zucker



TIPP: Patties sehr dünn und breit formen – beim Braten ziehen sie sich zusammen und bleiben passend zum Bun.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN** – Alle Zutaten für die King-Sauce verrühren und kalt stellen.
- 2 PATTYS FORMEN** – Zwei dünne Patties formen, etwas größer als das Bun.
- 3 PATTYS GRILLEN** – Stark erhitzen und je Seite 2–3 Minuten kräftig grillen oder braten.
- 4 KÄSE SCHMELZEN** – Auf jedes Patty eine Scheibe Schmelzkäse legen.
- 5 BUN TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 6 BURGER SCHICHTEN** – Genau nach dem Schichtaufbau zusammensetzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



ZWEI DÜNNE PATTYS
Für maximale Saftigkeit und Geschmack.



ZWEIMAL KÄSE
Doppelt schmelzig, doppelt lecker.



KEIN MITTEL-BUN
Der klassische Aufbau wie beim Original.



KING-SAUCE OBEN & UNTEN
Cremig-würzig auf beiden Seiten – unverwechselbar.

★ RAUCHIG. KNUSPRIG. HERZHAFT. ★

STEAKHOUSE BURGER COPYCAT

BBQ-GESCHMACK WIE IM BURGERHAUS.

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln – zusammengehalten von einer rauchigen BBQ-Mayonnaise.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
20 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DAS PATTY

- 150 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 Sesam-Bun
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 2–3 Scheiben Bacon
- 2 EL Röstzwiebeln
- Eisbergsalat

FÜR DIE BBQ-MAYO

- 1 1/2 EL Mayonnaise
- 1 EL rauchige BBQ-Sauce
- 1/2 TL Worcestersauce
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver



TIPP: Röstzwiebeln erst kurz vor dem Servieren auflegen – so bleiben sie richtig knusprig.

ZUBEREITUNG

- 1 BBQ-MAYO ANRÜHREN** – Mayonnaise, BBQ-Sauce, Worcestersauce und Paprikapulver verrühren.
- 2 BACON BRATEN** – Bacon langsam knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 PATTY FORMEN** – Locker und etwas größer als das Bun formen. Unmittelbar vor dem Braten würzen.
- 4 BRATEN & KÄSE SCHMELZEN** – Patty je Seite 3–4 Minuten kräftig braten. In der letzten Minute Käse auflegen.
- 5 BUN TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 6 BURGER SCHICHTEN** – Patty auf das trockene untere Bun legen. Käse, Bacon, Röstzwiebeln, Salat und BBQ-Mayo daraufgeben. Deckel aufsetzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 	8
BBQ-Mayo anrühren.	Bacon knusprig braten.	Patty formen und würzen.	Patty kräftig auf beiden Seiten braten.	In der letzten Minute Käse auflegen.	Bun-Schnittflächen kurz goldbraun rösten.	Bacon, Röstzwiebeln und Salat auflegen. BBQ-Mayo daraufgeben.	Deckel aufsetzen – Oräitig ist dein Steakhouse Burger!



RAUCHIGE BBQ-MAYO

Gibt dem Burger den typischen, herzhaft-rauchigen Geschmack.



KNUSPRIGER BACON

Langsam ausgelassen für maximales Aroma und perfekten Biss.



RÖSTZWIEBELN ZUM SCHLUSS

Erst kurz vor dem Servieren auflegen – so bleiben sie richtig knusprig.



UNTEN KEINE SAUCE

Traditionell wie im Original – das untere Brötchen bleibt komplett trocken.

★ KÄSIG. RAUCHIG. KNUSPRIG. ★

CHEESE MELT BEEF

BK COPYCAT

MAXIMALER KÄSEGENUSS
FÜR ZU HAUSE.

Saftiges Rindfleisch, Schmelzkäse und cremige Cheddar-Käsesauce treffen auf Bacon, Gewürzgurken und knusprige Röstzwiebeln.



ERGIBT
1 BURGER



ZUBEREITUNG
20 MIN.



BRATZEIT
8-10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 1 BURGER

FÜR DAS PATTY

- 140-150 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 1 Sesam-Bun
- 1 Scheibe Schmelzkäse
- 2 Scheiben Bacon
- 3 Gewürzgurkenscheiben
- 2 EL Röstzwiebeln

FÜR DIE KÄSESauce

- 60 g Cheddar, fein gerieben
- 50 ml Milch
- 1 TL Butter
- 1/2 TL Speisestärke
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz nach Geschmack



TIPP: Käse nur bei kleiner Hitze einrühren – so bleibt die Sauce glatt und cremig.

ZUBEREITUNG

- KÄSESauce KOCHEN –**
Butter schmelzen, Milch und Stärke glatt rühren, kurz erhitzen und Cheddar bei kleiner Hitze einrühren. Nicht kochen lassen.
- BACON BRATEN –**
Langsam knusprig auslassen und abtropfen lassen.
- PATTY FORMEN –**
Locker und etwas größer als das Bun formen. Kurz vor dem Braten würzen.
- BRATEN & KÄSE SCHMELZEN –**
Patty je Seite 3-4 Minuten kräftig braten. In der letzten Minute Schmelzkäse auflegen.
- BUN TOASTEN –**
Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- BURGER SCHICHTEN –**
Unteres Bun mit Käsesauce bestreichen. Patty mit Käse, Gurken, Bacon und Röstzwiebeln daraufgeben. Nochmals Käsesauce und Deckel ergänzen.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



KÄSESauce OBEN & UNTEN
Extra cremig und voller Geschmack in jedem Bissen.



EIN PATTY
Ein saftiges Patty für den perfekten Geschmack.



BACON & RÖSTZWIEBELN
Rauchiger Bacon und knusprige Röstzwiebeln für den Crunch.



OHNE SALAT & TOMATE
Genau wie das Original – purer Käsegenuss.

— ★ SÜSS. RAUCHIG. SAFTIG. ★ —

HAWAII BBQ BURGER

TROPISCHER GENUSS MIT BBQ-KICK.

Gegrillte Ananas, rauchige BBQ-Sauce, Cheddar und knuspriger Bacon – ein süß-herzhafter Burger, bei dem die Balance entscheidet.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
25 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN BURGER

- 2 Brioche-Buns
- 2 Scheiben Cheddar
- 2 Ananasringe, gut abgetropft
- 4 Scheiben Bacon
- Blattsalat
- 3 EL rauchige BBQ-Sauce
- 1 TL Butter zum Toasten



TIPP: Ananas gut trocken tupfen und sehr heiß grillen – nur so entstehen Röstaromen statt wässriger Süße.

ZUBEREITUNG

- 1 ANANAS ABTROPFEN –**
Ananasringe gründlich trocken tupfen, damit sie später kräftig bräunen.
- 2 BACON BRATEN –**
Langsam knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 PATTYS FORMEN –**
Zwei lockere Patties formen und kurz vor dem Braten würzen.
- 4 PATTYS BRATEN –**
Je Seite 3–4 Minuten kräftig braten oder grillen.
- 5 KÄSE SCHMELZEN –**
Cheddar in der letzten Minute auf die Patties legen.
- 6 ANANAS GRILLEN –**
Ananas in der heißen Pfanne oder auf dem Grill je Seite 1–2 Minuten karamellisieren.
- 7 BUNS TOASTEN –**
Schnittflächen mit wenig Butter goldbraun rösten.
- 8 ZUSAMMENBAUEN –**
Salat, Patty mit Cheddar, gegrillte Ananas und Bacon schichten. BBQ-Sauce unter den Deckel geben.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Brioche-Buns



Cheddar



Ananasringe



Bacon



Blattsalat



BBQ-Sauce



Butter



Salz & Pfeffer



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



Ananas gut trocken tupfen.



Bacon langsam knusprig auslassen.



Patties locker formen und würzen.



Patties je Seite 3–4 Minuten braten.



Cheddar in der letzten Minute schmelzen lassen.



Ananas je Seite 1–2 Minuten grillen.



Buns mit Butter goldbraun rösten.



Burger schichten, BBQ-Sauce unter den Deckel geben.



ANANAS HEISS GRILLEN

Für karamellierte Röstaromen und intensiven Geschmack.



RAUCHIGE BBQ-GLAZE

Die Sauce unter den Deckel bringt rauchige Tiefe.



KNUSPRIGER BACON

Langsam ausgebraten für maximale Knusprigkeit.



BRIOCHE STATT LAUGENBUN

Buttrig, weich und perfekt ausbalanciert.

★ SAFTIG. PILZIG. KÄSIG. ★ MUSHROOM SWISS BURGER



EIN KLASSIKER VOLLER UMAMI.

Kräftig gebratene Champignons, geschmolzener Schweizer Käse und ein saftiges Rindfleisch-Patty – herzhaft, cremig und wunderbar unkompliziert.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
20 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer

FÜR DIE PILZE

- 200 g Champignons, in Scheiben
- 1 EL Butter
- Salz & schwarzer Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- 60 g Mayonnaise
- 1 1/2 EL Rinderbrühe
- 1 TL Worcestersauce
- optional: 1 TL Dijon-Senf

AUSSERDEM

- 2 Sesam-Brioche-Buns
- 2 Scheiben Schweizer Käse
- 1 EL Butter zum Toasten



TIPP: Champignons portionsweise und bei hoher Hitze braten – so werden sie braun statt wässrig.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN –**
Mayonnaise, Rinderbrühe, Worcestersauce und optional Dijon-Senf verrühren. Kalt stellen.
- 2 PILZE ANBRATEN –**
Butter stark erhitzen. Champignons portionsweise goldbraun braten, erst zum Schluss würzen und warm halten.
- 3 PATTYS FORMEN –**
Zwei lockere Patties formen und unmittelbar vor dem Braten würzen.
- 4 BRATEN & KÄSE SCHMELZEN –**
Patties je Seite 3–4 Minuten kräftig braten. In der letzten Minute Käse auflegen.
- 5 BUNS TOASTEN –**
Schnittflächen mit Butter goldbraun rösten.
- 6 ZUSAMMENBAUEN –**
Unteres Bun mit Sauce bestreichen, Patty mit Käse und Pilze daraufgeben. Etwas Sauce ergänzen und Deckel aufsetzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



Sauce anrühren.



Champignons schneiden.



Pilze goldbraun braten.



Patties kräftig braten.



Käse schmelzen lassen.



Buns toasten.



Burger fertigstellen.



PILZE STARK ANBRATEN

Hohe Hitze und Geduld sorgen für Röstaroma und eine herrliche Konsistenz.



SCHWEIZER KÄSE

Sein nussig-milder Geschmack schmilzt perfekt und passt ideal zu Pilzen.



SAUCE MIT RINDERBRÜHE

Sorgt für Tiefe und bringt Umami in die cremige Burger-Sauce.



KEIN GEMÜSE-SCHNICKSCHNACK

Dieser Burger lebt von Pilzen, Käse und Sauce – pur und kompromisslos lecker.

— ★ KNUSPRIG. FRISCH. CREMIG. ★ —

FISCHBURGER DELUXE



KABELJAU MIT ZITRONEN-DILL-REMOULADE.

Saftiges Kabeljaufilet in goldbrauner Panko-Kruste, dazu eine frische Zitronen-Dill-Remoulade, knackiger Salat und Gewürzgurke im gerösteten Brioche-Bun.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
6–8 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DEN FISCH

- 2 Kabeljaufilets à ca. 150 g
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Ei
- 60 g Panko
- Öl zum Braten

FÜR DIE REMOULADE

- 4 EL Mayonnaise
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 kleine Gewürzgurke, fein gehackt
- 1 TL Kapern, fein gehackt
- 1 EL Dill, gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

AUSSERDEM

- 2 Brioche-Buns mit Sesam
- 2 Blätter grüner Salat
- Gewürzgurken in Scheiben



TIPP: Fisch vor dem Panieren gut trocken tupfen. So haftet die Kruste besser und bleibt beim Braten knusprig.

ZUBEREITUNG

- 1 REMOULADE RÜHREN** – Mayonnaise, Joghurt, Gurke, Kapern, Dill und Zitronensaft vermengen.
- 2 FISCH VORBEREITEN** – Filets trocken tupfen, passend zuschneiden, salzen und pfeffern.
- 3 PANIERSTRASSE BAUEN** – Mehl, verquirltes Ei und Panko getrennt bereitstellen.
- 4 FISCH PANIEREN** – Erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt gründlich in Panko wenden.
- 5 ÖL ERHITZEN** – Etwa 1 cm Öl in einer Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze bringen.
- 6 GOLDGELB BRATEN** – Fisch je Seite 3–4 Minuten knusprig braten; innen soll er saftig und blättrig sein.
- 7 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 8 ZUSAMMENBAUEN** – Remoulade, Salat, Fisch und Gurkenscheiben im Bun schichten.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 	8
Zitronen-Dill-Remoulade anrühren.	Kabeljau trocken tupfen und würzen.	Mehl, Ei und Panko bereitstellen.	Fisch sorgfältig panieren.	In heißem Öl goldbraun braten.	Auf einem Gitter kurz abtropfen lassen.	Buns goldbraun toasten.	Alle Zutaten sauber einschieben.



PANKO STATT SEMMELBRÜSEL
Die groben Flocken ergeben eine besonders luftige Kruste.



FISCH TROCKEN TUPFEN
Weniger Oberflächenfeuchte sorgt für bessere Haftung.



AUF DEM GITTER RUHEN
So bleibt die Unterseite knusprig und wird nicht weich.



REMOULADE MIT ZITRONE
Säure und Dill bringen Frische zum gebratenen Fisch.

URBAN. RAUCHIG. UNVERWECHSELBAR.



FRANKFURTER MAINHATTAN BBQ-BURGER

SOUTHERN BBQ TRIFFT MAINMETROPOLE.

Cremiger Coleslaw, rauchige BBQ-Sauce, Cheddar, Bacon und Röstzwiebeln – ein üppiger Burger zwischen Südstaatenküche und Frankfurter Skyline.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DEN COLESLAW

- 150 g Weißkohl, sehr fein geschnitten
- 40 g Möhre, fein geraspelt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 TL Apfelessig
- 1/2 TL Zucker
- Salz & Pfeffer

AUSSERDEM

- 2 Brioche-Buns
- 2 Scheiben Cheddar
- 4 Scheiben Bacon
- 2 EL Röstzwiebeln
- Blattsalat
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL rauchige BBQ-Sauce



TIPP: Coleslaw vor dem Belegen gut abtropfen lassen – so bleibt das Brioche-Bun stabil.

ZUBEREITUNG

- 1 COLESLAW ANSETZEN** – Kohl, Möhre, Mayonnaise, Joghurt, Essig und Zucker mischen. Würzen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2 BBQ-MAYO ANRÜHREN** – Je 1 EL Mayonnaise und BBQ-Sauce verrühren. Restliche BBQ-Sauce als Glaze verwenden.
- 3 BACON BRATEN** – Langsam knusprig auslassen und abtropfen lassen.
- 4 PATTYS FORMEN** – Zwei lockere Patties formen und kurz vor dem Braten würzen.
- 5 BRATEN & KÄSE SCHMELZEN** – Patties je Seite 3–4 Minuten kräftig braten. Cheddar in der letzten Minute auflegen.
- 6 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 7 COLESLAW ABTROPFEN** – Überschüssige Flüssigkeit vor dem Belegen abgießen.
- 8 ZUSAMMENBAUEN** – BBQ-Mayo, Salat, Patty mit Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln und Coleslaw schichten. BBQ-Glaze und Deckel ergänzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Brioche-Buns



Cheddar



Bacon



Weißkohl & Möhre



Röstzwiebeln



Blattsalat



BBQ-Sauce



Mayonnaise & Joghurt



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Coleslaw ansetzen und ziehen lassen.

2



BBQ-Mayo anrühren und Sauce bereitstellen.

3



Bacon langsam knusprig auslassen.

4



Patties formen und würzen.

5



Patties kräftig braten (3–4 Min. je Seite).

6



Cheddar in der letzten Minute auflegen.

7



Zutaten schichten: Salat bis Coleslaw.

8



BBQ-Glaze und Deckel ergänzen.



CREMIGER COLESLAW

Fein geschnitten, cremig und perfekt abgetropft für besten Biss.



RAUCHIGE BBQ-SAUCE

Süß, würzig, rauchig – für das authentische Smoky BBQ-Feeling.



BACON & RÖSTZWIEBELN

Knuspriger Bacon und goldene Röstzwiebeln für den extra Crunch.



EIN STÜCK FRANKFURT

Urbanner Genuss zwischen Skyline, Main und bester Burger-Tradition.

— ★ KRÄFTIG. RAUCHIG. HERZHAFT. ★ —

ALPEN-BURGER



MIT BERGKÄSE, SPECK UND RÖSTZWIEBELN.

Saftiges Rindfleisch, würziger Bergkäse, knuspriger Speck und langsam gebräunte Zwiebeln – ein kräftiger Burger mit echtem Hüttencharakter.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DIE ZWIEBELN

- 1 große Zwiebel, in feinen Ringen
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

FÜR DIE SAUCE

- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten

AUSSERDEM

- 2 rustikale Sesam-Brioche-Buns
- 2 Scheiben kräftiger Bergkäse
- 4 Scheiben Bacon
- 4–6 Gewürzgurkenscheiben
- eine Handvoll Blattsalat



TIPP: Zwiebeln langsam bräunen statt scharf anzubraten – so werden sie süßlich, weich und aromatisch.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN** – Mayonnaise, Senf und Schnittlauch verrühren und kalt stellen.
- 2 ZWIEBELN BRÄUNEN** – Butter erhitzen. Zwiebeln salzen und bei kleiner bis mittlerer Hitze 12–15 Minuten goldbraun braten.
- 3 BACON BRATEN** – Langsam knusprig auslassen und abtropfen lassen.
- 4 PATTYS FORMEN** – Zwei lockere Patties formen und kurz vor dem Braten würzen.
- 5 BRATEN & KÄSE SCHMELZEN** – Patties je Seite 3–4 Minuten kräftig braten. In der letzten Minute Bergkäse auflegen.
- 6 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 7 ZUSAMMENBAUEN** – Sauce, Salat, Gurken, Patty mit Bergkäse, Bacon und Zwiebeln schichten. Etwas Sauce und Deckel ergänzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Bergkäse



Brioche-Buns



Bacon



Zwiebel



Butter



Gewürzgurken



Blattsalat



Kräuter-Senf-Sauce



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



Sauce anrühren.



Zwiebeln langsam bräunen.



Bacon knusprig auslassen.



Patties formen und würzen.



Patties kräftig anbraten.



Bergkäse auflegen und schmelzen lassen.



Buns innen toasten.



Fertig! Schichten und genießen.



KRÄFTIGER BERGKÄSE
Würzig, aromatisch und perfekt geschmolzen.



SPECK LANGSAM AUSLASSEN
Wird so extra knusprig und besonders aromatisch.



ZWIEBELN 12–15 MINUTEN
Langsam bräunen für süßliche Aromen und beste Textur.



ECHTER HÜTTENCHARAKTER
Kräftige Zutaten, ehrlicher Geschmack, echte Wohlfühlküche.

HERZHAFT. DEFTIG. UNVERGESSLICH.

ALPENKRAUT BURGER

**LAUGENBUN, BERGKÄSE UND
WÜRZIGES KRAUT.**

Saftiges Rindfleisch, kräftiger Bergkäse, knuspriger Bacon und warmes Sauerkraut – verbunden durch eine rauchige Kräuter-Dijon-Mayonnaise.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
30 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- 4 EL Mayonnaise
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Gurkenwasser oder Weißweinessig

AUSSERDEM

- 2 Laugenbuns
- 2 Scheiben kräftiger Bergkäse
- 4 Scheiben Bacon
- 150 g Sauerkraut, gut abgetropft
- 1 TL Butter zum Toasten



TIPP: Sauerkraut kräftig ausdrücken – überschüssige Flüssigkeit würde Bun und Bacon weich machen.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN** – Mayonnaise, Dijon-Senf, Schnittlauch, Paprikapulver und Gurkenwasser verrühren. Kalt stellen.
- 2 KRAUT VORBEREITEN** – Sauerkraut sehr gut ausdrücken und in einer Pfanne kurz erwärmen. Nicht bräunen.
- 3 BACON BRATEN** – Langsam knusprig auslassen und abtropfen lassen.
- 4 PATTYS FORMEN** – Zwei lockere Patties formen und kurz vor dem Braten würzen.
- 5 BRATEN & KÄSE SCHMELZEN** – Patties je Seite 3–4 Minuten kräftig braten. Bergkäse in der letzten Minute auflegen.
- 6 BUNS TOASTEN** – Schnittflächen mit wenig Butter goldbraun rösten.
- 7 ZUSAMMENBAUEN** – Sauce, Patty mit Bergkäse, Bacon und warmes Sauerkraut schichten. Noch etwas Sauce und Deckel ergänzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Rinderhack



Laugenbuns



Bergkäse



Bacon



Sauerkraut



Mayonnaise



Dijon-Senf



Schnittlauch



Paprika, Essig, Salz & Pfeffer



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



Sauce anrühren.



Sauerkraut ausdrücken.



Sauerkraut erwärmen.



Bacon knusprig braten.



Patties formen & würzen.



Patties braten & Käse schmelzen.



Buns goldbraun toasten.



Burger zusammenbauen und genießen.



KRAUT GUT AUSDRÜCKEN

So bleibt der Burger stabil und der Geschmack intensiv.



KRÄFTIGER BERGKÄSE

Schmilzt wunderbar und verleiht dem Burger alpinen Charakter.



BACON LANGSAM AUSLASSEN

Für maximales Aroma und extra knusprige Bacon-Streifen.



EINE SAUCE OBEN & UNTEN

Die rauchige Kräuter-Dijon-Mayonnaise verbindet alle Aromen perfekt.

— ★ DEFTIG. WÜRZIG. ECHT BAYRISCH. ★ —

BAYERISCHER BURGER



LAUGENSEMML TRIFFT BRATWURST-PATTY.

Saftiges Bratwurst-Patty, würziger Krautsalat und cremige Schmand-Senf-Sauce in einer gerösteten Laugensemmel – deftig, aber sauber ausbalanciert.



ERGIBT
2 BURGER



ZUBEREITUNG
25 MIN.



BRATZEIT
8–10 MIN.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 2 BURGER

FÜR DIE PATTYS

- 300 g rohes Bratwurstbrät, ohne Darm

FÜR DIE SAUCE

- 150 g Schmand
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

AUSSERDEM

- 2 Laugensemmeln
- 4 EL Krautsalat, gut abgetropft
- 4–6 Gewürzgurkenscheiben
- 2 EL Röstzwiebeln



TIPP: Bratwurst-Pattys bei mittlerer Hitze vollständig durchgaren – außen gebräunt, innen saftig und sicher.

ZUBEREITUNG

- 1 SAUCE ANRÜHREN** – Schmand, Senf, Schnittlauch und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 PATTYS FORMEN** – Aus dem Bratwurstbrät zwei flache Patties formen. Hände leicht anfeuchten.
- 3 PATTYS BRATEN** – Bei mittlerer Hitze je Seite 4–5 Minuten vollständig durchbraten. Kerntemperatur mindestens 72 °C.
- 4 KRAUT ABTROPFEN** – Krautsalat gut ausdrücken, damit der Burger nicht durchweicht.
- 5 SEMMELN TOASTEN** – Schnittflächen kurz goldbraun rösten.
- 6 ZUSAMMENBAUEN** – Patty auf das trockene untere Bun legen. Krautsalat, Sauce, Röstzwiebeln und Gurken daraufgeben. Deckel aufsetzen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT



PATTY AUS BRATWURSTBRÄT
Saftig, würzig und typisch bayerisch.



LAUGENSEMML
Herzhaft, leicht knusprig und perfekt für deftig belegte Burger.



KRAUT GUT ABTROPFEN
Verhindert, dass der Burger durchweicht.



MIND. 72 °C KERNTEMPORATUR
Für den sicheren Genuss vollständig durchgaren.

BONUS

— ★ BUTTRIG. KÄSIG. HERZHAFT. ★ —

PATTY MELT



BURGER TRIFFT KNUSPRIGES ROGGENBROT.

Der amerikanische Diner-Klassiker: ein saftiges Rindfleisch-Patty, langsam gebräunte Zwiebeln und geschmolzener Swiss Cheese zwischen knusprig gebratenen Roggenbrotseiben.



ERGIBT
2 PATTY MELTS



ZUBEREITUNG
35 MIN.



BRATZEIT
10–12 MIN.



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR 2 PATTY MELTS

FÜR DIE ZWIEBELN

- 2 große gelbe Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

FÜR DIE PATTYS

- 300 g Rinderhackfleisch (80/20)
- Salz & schwarzer Pfeffer

AUSSERDEM

- 4 Scheiben Roggenbrot
- 4 Scheiben Swiss Cheese
- 2 EL weiche Butter

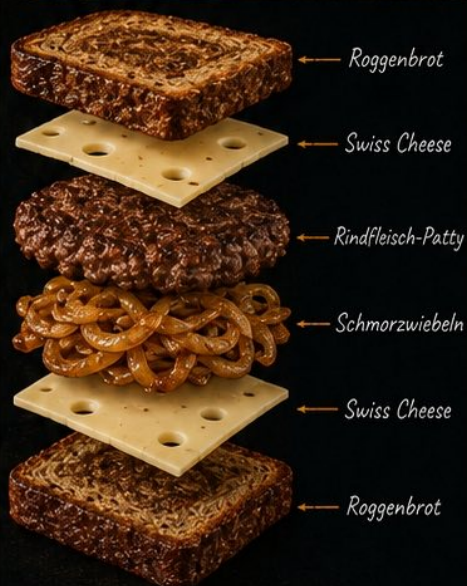


TIPP: Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam bräunen. Zu starke Hitze macht sie dunkel, bevor sie weich und süß sind.

ZUBEREITUNG

- 1 ZWIEBELN SCHNEIDEN** – Schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
- 2 LANGSAM BRÄUNEN** – Butter erhitzen. Zwiebeln salzen und bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten weich und goldbraun braten.
- 3 PATTYS FORMEN** – Zwei breite, dünne Pattys formen, etwas größer als die Brotscheiben.
- 4 PATTYS BRATEN** – Sehr heiß von jeder Seite 2–3 Minuten kräftig braten. Salzen und pfeffern.
- 5 BROT BELEGEN** – Zwei Scheiben mit Cheese, Patty, Zwiebeln und erneut Cheese belegen.
- 6 DECKEL AUFLEGEN** – Mit den übrigen Brotscheiben schließen.
- 7 AUSSEN BUTTERN** – Beide Außenseiten dünn mit weicher Butter bestreichen.
- 8 LANGSAM RÖSTEN** – In der Pfanne bei mittlerer Hitze je Seite 3–4 Minuten goldbraun braten.

SCHICHTAUFBAU – VON UNTEN NACH OBEN



SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.	Langsam weich und goldbraun braten.	Breite, dünne Pattys formen.	Pattys kräftig anbraten.	Brot mit Cheese und Patty belegen.	Schmorzwiebeln und Cheese daraufgeben.	Schließen und außen buttern.	Beidseitig goldbraun rösten.



ZWIEBELN MIT GEDULD

Langsame Hitze bringt Süße und eine weiche Konsistenz.



PATTY IN BROTFORM

Breit und dünn formen, damit jeder Bissen Fleisch enthält.



CHEESE AUF BEIDEN SEITEN

Er verbindet Brot, Patty und Zwiebeln zu einer Einheit.



MITTLERE HITZE

So wird das Brot knusprig, ohne zu verbrennen.

— ★ CREMIG. FEIN. LEICHT SÜSSLICH. ★ —

COLESLAW

COPYCAT

— KFC-STYLE —



DER KLASSIKER ZU BURGER UND FRIED CHICKEN.

Extrem fein geschnittener Weißkohl, Möhre und Zwiebel in einem cremig-süßlichen Buttermilch-Dressing – am besten über Nacht durchgezogen.



ERGIBT
6 PORTIONEN



ZUBEREITUNG
20 MIN.



KÜHLZEIT
MIND. 4 STD.



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

- 500 g Weißkohl
- 60 g Möhre
- 20 g weiße Zwiebel

FÜR DAS DRESSING

- 100 g Mayonnaise
- 60 ml Buttermilch
- 30 ml Milch
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer



TIPP: Die typische Textur entsteht nur, wenn Kohl, Möhre und Zwiebel wirklich sehr fein zerkleinert werden.

ZUBEREITUNG

- 1 GEMÜSE VORBEREITEN –**
Weißkohl, Möhre und Zwiebel extrem fein schneiden, raspeln oder kurz im Mixer zerkleinern. Nicht pürieren.
- 2 DRESSING ANRÜHREN –**
Mayonnaise, Buttermilch, Milch, Zucker, Weißweinessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt verrühren.
- 3 GRÜNDLICH MISCHEN –**
Gemüse und Dressing sorgfältig vermengen.
- 4 KALT STELLEN –**
Abdecken und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
- 5 ABSCHMECKEN –**
Vor dem Servieren umrühren und bei Bedarf mit Salz, Säure oder wenig Zucker ausbalancieren.
- 6 FÜR BURGER ABTROPFEN –**
Als Burgerbelag kurz in einem Sieb abtropfen lassen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK



★ SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT ★



EXTREM FEIN SCHNEIDEN
Je feiner geschnitten, desto cremiger und harmonischer die Textur.



BUTTERMILCH-DRESSING
Die Kombination macht den typischen, cremig-süßlichen Geschmack perfekt.



AM BESTEN ÜBER NACHT
Durch die lange Kühlzeit verbinden sich alle Aromen optimal.



FÜR BURGER ABTROPFEN
Kurz abtropfen lassen, damit der Burger nicht wässrig wird und alles hält.

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026

EIN BURGER. UNENDLICH VIELE MÖGLICHKEITEN.

Kaum ein Gericht ist so wandelbar wie der Burger. Rund um die Welt wird er gegrillt, gestapelt, verfeinert und immer wieder neu erfunden. Ob klassisch, würzig, rauchig oder überraschend kreativ – in diesem Booklet trifft saftiges Streetfood auf große Geschmacksideen.

