

The Globus Burger



Zutaten für 3 ansehnliche Burger

- 550g Rindsfleisch
(wie beschrieben)
- 50 – 110g Rindsmark
(je nach Fettgehalt des Fleisches)

Was macht einen wirklich guten Burger aus? Klar, die Qualität der verwendeten Zutaten muss stimmen. Die Zubereitung ist dann nicht so schwierig. Als Erstes muss für einen schmackhaften, saftigen Burger das Fleisch-Fett-Verhältnis stimmen. Ideal liegt es bei 80:20.

Dann braucht man ein gut gelagertes Fleisch mit viel Geschmack. Welche Stücke vom Rind man bevorzugt, ist weniger wichtig. Fragen Sie Ihren Metzger nach Abschnitten vom Rib Eye oder Short Ribs, Filet-Endstück oder Huft. Aber auch vom Hals oder der Flanke. Bitten Sie ihn zudem, das Fleisch zweimal durch die grösste Scheibe des Fleischwolfs zu lassen. Kaufen Sie auf keinen Fall vorgehacktes Fleisch.

Zubereitung

Mark und Fleisch unmittelbar vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Mark aus den Knochen schaben und in Würfel von zirka 10mm Umfang schneiden. Mit den Fingern gut unter das Fleisch mischen, und bitte noch nicht salzen! Sonst fängt das Fleisch bereits an zu «garen». Zunächst das Fleisch zu 3 Bällen formen und bis zu einem Durchmesser von 13cm flachdrücken. Falls die Burger auf den Grill kommen, sollte man diese sehr fest formen. Oben in der Mitte mit dem Daumen eine kleine Senke hineindrücken. Dies verhindert, dass sich das Fleisch beim Braten aufwölbt und sich die Burger zu Fleischballen aufblähen. Die Burger braten oder grillieren und dabei nach Wunsch salzen. Für Medium rare auf jeder Seite für zirka 3 Minuten braten.

Das Mark wird sich während dem Braten in den Burger schön hineinschmelzen.

Wer seinen Burger rosa gebraten mag, sollte ein Fett mit einem tiefen Schmelzpunkt verwenden. Sonst bleibt das Fett hart und zäh und macht sich im Gaumen und an den Zähnen unangenehm bemerkbar. Dazu eignet sich besonders gut Rindsmark, das unter das Fleisch gemischt wird. Es schmilzt bei geringer Wärme und verleiht dem Fleisch beim Braten die gewünschte Textur und Saftigkeit. Zudem verstärkt es ganz grossartig den Fleischgeschmack. Dafür lassen Sie sich vom Metzger längere Knochenstücke geben, die er für Sie längs aufspaltet. Zuhause lösen sie dann einfach das Mark aus den Knochen.

Je nachdem wieviel Rindsmark sie verwenden, sollten Sie beachten, dass die Fleischabschnitte bereits einen gewissen Fettanteil haben. Wenn diese zum Beispiel 10% haben, rechnen Sie mit zusätzlichen 10% Mark. Wenn das Fleischstück von einem mageren Teil wie Huft stammt, dann brauchen Sie es die vollen 20% Fett.

Brötchen kurz auf dem Grill oder mit dem Brenner anrösten und nach Belieben mit Gemüse und Sauce anrichten.