Richtig gute Burger

Anständige Burger braten – Grundlagen, Rezepte, Kultur

JON WIDEGREN

LV·Buch

Jon Widegren gab seine Stelle als Unternehmensberater auf, um Stockholms neuer Burger-Meister zu werden. Er eröffnete die kultige Bar Flippin' Burgers und serviert seinen Gästen dort die vielleicht besten Burger der Stadt.

LV·Buch
Wir lieben das Landleben.

Richtig gute Burger

Anständige Burger braten – Grundlagen, Rezepte, Kultur

JON WIDEGREN

FB
CLUBBER
BUBBLE GUM
SURFING WAX
BLOND STYLE
NO FEAR

DONOVAN'S PUB
#1 RATED HAMBURGER
IN NEW YORK
HAMBURGERS
FRENCH FRIES
LOUIS LUNCH
EST. 1895
SHAKE
HEINZ
TOMATO KETCHUP

© 2013 by Jon Widegren, Natur & Kultur, Stockholm

2. Auflage 2015

© Deutsche Ausgabe
LV·Buch im Landwirtschaftsverlag GmbH, 48084 Münster, 2014

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Die Informationen in diesem Buch wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Alle Empfehlungen sind ohne Gewähr seitens des Autors oder des Verlegers, der für die Verwertung dieser Informationen jede Verantwortung ablehnt.

Fotos: Björn Terring (ausser S. 10 bis 17, 54, 57, 58, 62, 73, 81, 82 und 86, privat)

Gestaltung: Mikael Engblom

Titelgestaltung: Krea'Tec im Landwirtschaftsverlag GmbH

Redaktion: Maria Nilsson

Übersetzung: Vera Ustinov, www.ustinov-translations.de

ISBN 978-3-7843-5308-1

FB
FLIPPIN'
BURGERS

INHALT

VORWORT ... 8

HAMBURGER AMERICA ... 11

HIGH-END-BURGER SELBSTGEMACHT ... 19

DAS RICHTIGE FLEISCH ... 19
DIE BESTEN TEILSTÜCKE ... 20
FLEISCH DURCHDREHEN ... 25
PATTIES FORMEN ... 28
PATTIES BRATEN ... 32
GRUNDREZEPT HAMBURGER ... 38
DIE BRÖTCHEN ... 42

BURGER ... 46

POMMES FRITES ... 90

BEILAGEN ... 100

MILKSHAKES ... 108

REGISTER ... 126

VORWORT

„Das universell verständliche Konzept des Hamburgers ließ ihn auf seinem Siegeszug um die Welt allen Zentrifugalkräften widerstehen. Erfunden wurde er im Prinzip, als zum ersten Mal jemand ein Beefsteak in ein Brötchen legte – die Grundidee lässt sich nicht weiter verbessern und hat als gastronomische Unausweichlichkeit bis heute Bestand.“

So in etwa bringt es Burger-Meister und Historiker Josh Ozersky in seinem Werk *The Hamburger* auf den Punkt. Ein in vielerlei Hinsicht beachtenswertes Zitat, dessen Kernaussage aber vielleicht doch in der gastronomischen Unausweichlichkeit liegt. Darin, dass sich die Grundidee nicht weiter verbessern lässt. Ein Hamburger ist ein Hamburger und als solcher mal mehr, mal weniger gelungen. Seine Quintessenz lautet Fleisch im Brötchen – er muss nicht mehr, kann aber auch nicht weniger sein.

Worin also liegt das Geheimnis des perfekten Burgers? Diese Frage habe ich schon oft gehört und mir noch öfter in Gedanken selbst gestellt. Die Antwort ist simpel: Es gibt keines. Zum Teil zeigt sich hier vielleicht eine Faszination und Sehnsucht nach Vollkommenheit, wie sie auch den Surfer auf der Jagd nach der perfekten Welle antreibt. Vor allem aber glaube ich an ein großes Missverständnis: Dass bestimmte Burger besser sind als andere, ist weder kompliziert noch mysteriös. Ein guter Burger braucht das Wissen um die richtigen Methoden, viel Liebe und beste Zutaten – so wie jedes andere Essen auch. Dabei ist der Burger sehr viel einfacher zuzubereiten als die meisten anderen Gerichte.

Worauf es ankommt, sind Fleisch und Brot: Für den perfekten Burger muss beides erstklassig sein. Bei einem Gericht aus nur zwei Bestandteilen sind die Qualität der Zutaten und ihre Zubereitung natürlich extrem wichtig. Aber auch hier lauern keine Geheimnisse – höchstens eine gewisse Sachkenntnis. Teilstücke und Bratvorgang, Fettgehalt und Fleischfasern, Struktur und Temperatur, Konsistenz und Komposition, Proportionen und – last but not least – eine ordentliche Portion Leidenschaft: All das entscheidet darüber, ob unter Ihren Händen der perfekte Burger entsteht.

Jon Widegren

BEN'S
CHILI BOWL
since 1958
BEN'S
CHILI
SMOKES
Ben's Chili Bowl
CHILI
BURGER
BEN'S...
A WASHINGTON LANDMARK
SINCE 1958
THICK SHAKES
BEN'S
Chili Bowl
BEN'S
OPEN
Chili BOWL
Chili
Chili BURGERS
NEIGHBORHOOD VISITOR CENTER
T-SHIRTS CAPS

HAMBURGER AMERICA

Es heißt, der erste Hamburger wurde 1904 auf der Weltausstellung von St. Louis verkauft. Als diese sich zum 100. Mal jährte, präsentierte der Journalist George Motz seinen Dokumentarfilm *Hamburger America*. Mit urigen Spelunken, in denen allerbeste Burger ohne viel Schnickschnack zubereitet werden, zeigt er uns darin eine längst totgesagte Seite der USA. Und nachdem sich Motz sieben Jahre lang durch die Burger-Szene zwischen Ost- und Westküste probiert hatte, brachte er 2006 das Buch *Hamburger America* heraus. Dieser ultimative Wegweiser zu den besten Burgern der USA ließ auch eine lange vergessene amerikanische Esskultur neu erwachen.

Vor Eröffnung des Restaurants Flippin' Burgers in Stockholm las ich alles zum Thema, was ich in die Finger bekam: Abhandlungen über den Burger im Kontext der amerikanischen Suburbanisierung, amerikanische Kochbücher, aber auch endlose Blogs und Threads zu den besten Teilstücken, Fleischwölfen und Mahltechniken. Die Liste über Locations, die unbedingt besucht werden wollten, wurde immer länger. Irgendwann ließ es sich nicht mehr leugnen: Hamburger America rief.

Also packte ich meine Sachen und ließ mich sechs Wochen lang vom Burger-Eldorado USA inspirieren. In 38 Tagen probierte ich 64 Burger aller nur erdenklichen Sorten und Spielarten. In winzigen Burger-Bars mit abgewetztem Charme, seit Jahrzehnten in Familienbesitz, aß ich den Ur-Burger – kompakt, auf das Einfachste reduziert und mit handgeformten Patties aus bestem Fleisch aus der Region wahnsinnig lecker. Hippe Restaurants in Miami, Atlanta, Washington, New York, Boston, Chicago, San Francisco und Los Angeles servierten mir ambitionierte Gourmet-Burger. Nicht zuletzt machte ich auch in ein paar wenigen großen Burger-Ketten Station. Ich sprach mit Inhabern und Mitarbeitern, blickte hinter Tresen und Küchentüren, löcherte die Meister mit Fragen zu Zubereitung, Hackfleischmischung und Brötchenherkunft. Das Ziel war, dem Wesen des wahrhaft amerikanischen Burgers auf den Grund zu gehen. Dabei war mir nicht alles, aber doch vieles neu. In diesem Buch finden Sie alles, was ich von der Reise mitgebracht habe.

GRANDMA'S
KITCHEN
TUES SAT 7-6
SUN 11-30 6

AUTO ELECTRIC
SPECIALIST
A/C REPAIR BRAKES
30K·60K·90K
MAINTENANCE SERVICE
3804
FOOD MART
10
SELF SERVE