

# BBQ Burger grillieren



Author Name

# Inhalt

1

BBQ – Burger grillieren



# BBQ – Burger grillieren

Wahrscheinlich sind Sie ein Profi oder Meister-Griller.



Einige grillieren im Allzeithoch während der sommerlichen Hitze als Freizeit Betätigung. Burger und Hotdogs sind Standard für den Grill. Sie scheinen einfach in der Zubereitung zu sein – ausser Sie sind der derjenige mit der Spachtel vor dem Grillrost und wissen, dass es doch einiges braucht um einen richtig guten, saftigen Burger vom Grill zu bekommen.



Es gibt einige Dinge, die Sie beachten sollten, weil es allzu leicht ist, Fehler zu machen, ohne es zu bemerken.

Kaufen Sie kein preiswertes, eingefrorenes oder mageres Rindfleisch  
Wenn Sie Burger für sich und Ihre Gäste zubereiten, nehmen Sie gutes Rohmaterial. Legen Sie vorzugsweise frisches Rindfleisch mit mindestens 20 Prozent Fett auf den Grillrost. Sie spüren die Qualität beim reinbeissen in einen saftigen, frischen Burger.

Überladen Sie Ihren Burger nicht mit einem Bündel an zusätzlichen Zutaten  
Ein Burger ist bereits vollkommen, so wie er ist. Zwiebeln Gewürze oder Saucen auf den Burger zuladen ist nicht nötig. Zudem bewirkt es, dass das Fett im Burger mit den Zutaten emulgiert und der Burger gummig wird. Sicher nicht Ihr Grillziel!

Lassen Sie sich von der Grillhitze nicht erschrecken



Hans / Pixabay

## Hitze oder Glut?

Burger lieben Hitze – hohe Hitze. Es ist alles für einen vollkommenen Burger. Natürlich, wenn es scheint, dass sie anfangen zu brennen, dann kurz vom Grillrost wegnehmen.

Ansonsten ist grosse Hitze ideal für einen perfekten Burger.

Drücken Sie Ihren Burger nicht flach, während er auf dem Grill gart  
Es befriedigt das Zischen zu hören, wenn Sie ihn mit einer Spachtel flach drücken. Aber was Sie wirklich tun ist alle Säfte, die den Burger, so saftig halten heraus zu drücken.  
Wenn Sie einen trockenen, gummigen Imbiss wollen, dann ist es ok.  
Aber wenn Sie nach etwas Großem suchen, legen Sie die Spachtel zur Seite.

Schneiden oder stechen Sie nicht in den Burger, um die Gar Stufe zu überprüfen  
Der Schnitt in einen Burger ist die beste Art Ihr Mittagessen zu zerstören. Alle Säfte laufen aus dem Fleisch. Das ist noch schlechter als das Flach klopfen mit einer Spachtel. Drücken Sie leicht auf den Burger. Für Medium sollten Sie ein leicht federndes Gefühl spüren. Und für gut gebraten, lassen Sie es grillen.

Sie müssen den Burger ruhen lassen

Wenn der Burger für Sie gar ist, lassen Sie ihn einige Minuten ruhen. So wie Sie es mit einem guten Braten machen. Die Fleischsäfte können sich so im Burger entfalten. Und wenn Sie reinbeissen, haben Sie einen wahrhaftig himmlischen Essgenuss.

Haben Sie keine Bedenken zu experimentieren.



Es ist Ihr Burger, seien Sie kreativ!

*Thank  
You*

