

Imbiss



Herzstück ist immer der Patty

Burger überzeugen mit Facettenreichtum. Als Favorit unangefochten ist der Rindfleisch-Patty, aber Pulled Pork ist ihm als trendiger Belag dicht auf den Fersen.

TOBIAS SCHULTHEIS

Ein saftiger Rindfleisch-Patty, flankiert von Tomatenscheiben, Salatblatt und Zwiebelringen in einem krossen Sesambrötchen – so stellt sich jeder einen klassischen Burger vor. Wo Burger früher vergleichsweise einfach aufgebaut waren, verliert man heutzutage schnell mal den Überblick bei all den individuellen Versionen. Ob Brötchen, Patty oder Belag – jedes einzelne Element hat Potenzial für zahlreiche Variationen.

Die richtige Grundlage

Die Basis für einen leckeren Burger ist das Hamburgerbrötchen. Profis nennen es Bun, was soviel wie kleines Brot oder rundes Brötchen bedeutet, das vorzugsweise mit Sesam bestreut ist. Zwischen den beiden Brötchenhälften vereinen sich alle übrigen Zutaten zu einem Burger. Neben dem typischen Sesambrötchen bieten sich eine Vielzahl weiterer Backwaren-Alternativen an.

Bei der Kombination aus Mehlsorte, Teigart und Topping gibt es eine riesige Auswahl. Derzeit im Trend liegt beispielsweise das Brioche. Es basiert auf einem Milchbrötchen und stellt mit seinem leicht süßlichen Geschmack eine etwas andere Auswahlmöglichkeit zum Sesambrötchen dar. Ebenfalls süßlich im Geschmack, aber noch einen Tick exotischer ist das Süßkartoffelbrötchen. Wessen Kunden es doch lieber herzhafter mögen, für den sind Brötchen aus Roggen oder Vollkorn die erste Wahl. Auch das Laugenbrötchen wird immer beliebter. Dessen salzbetonter Geschmack verleiht zum Beispiel dem Weißwurst-Burger die willkommene typische Note.

Hauptsache bleibt das Fleisch

Das traditionelle Patty aus Rindfleisch ist unangefochten am beliebtesten.

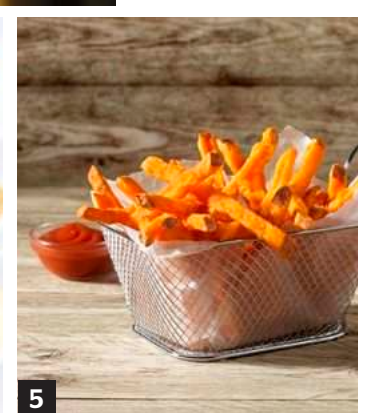
Schon längst gibt es zahlreiche Varianten, die der Scheibe aus Hackfleisch vom Rind das Wasser reichen können. Nach wie vor ganz stark im Trend liegt Pulled Pork – klassisch gegrilltes oder im Kombidämpfer gegartes Fleisch von der Schweineschulter. Doch auch Pulled Chicken oder Pulled Turkey werden immer beliebter. Selbst für Vegetarier sind Burger längst kein Tabu mehr. Vom Kürbis-Chiasamen-Burger über Süßkartoffel-Amarant-Burger bis hin zum Gemüsepatty aus Grünkohl und Hanf – die Fleisch-Abstinenzler bekommen weit mehr geboten als langweilige Cheeseburger.

Ohne Käse geht es nicht

Eine wichtige Rolle beim Burger spielt natürlich der Käse. Neben dem klassischen Cheddar gibt es noch viele andere Käsesorten, die man auf den ersten Blick nicht auf dem trendigen Snack vermutet. Camembert, Blauschimmelkäse oder Schmelzkäse sind vielleicht nicht die offensichtlichste Wahl, sie geben dieser Kompaktmahlzeit aber eine ganz spezielle Note. Neue Geschmacksaromen bringt neben dem Käse auch das Gemüse mit sich. Während zu schmelzendem Käse eher etwas Knuspriges wie zum Beispiel Röstzwiebeln oder Nüsse passen, kombiniert man zu einem Scheibenkäse eher gegrilltes Gemüse oder Tomaten und Salat. Immer beliebter wird auch Obst. „Burger Hawaii“ mit einer Scheibe Ananas oder sogar Pfirsichen und Birnen – die Variationsmöglichkeiten sind vielfältig.

Sauce als i-Tüpfelchen

Das Gleiche gilt auch bei der Sauce. Die Zutaten des Burgers können noch so lecker sein: Ohne die passende Sauce fehlt das gewisse Etwas. Üblich ist die Verwendung von Ketchup und Mayonnaise. Der Markt hat mittlerweile allerdings weit mehr zu bieten als dieses Duo. Angefangen bei Balsamico-Ketchup



3 Schmelzender Käse gibt dem Aufbau ein wenig Halt und der Mahlzeit mehr Geschmack. Als idealer Kombi-Partner zum Rindfleisch weist sich der Cheddar aus. **4** Erst die passenden Saucen runden das Zusammenspiel aller Zutaten harmonisch ab. Üblich sind Mayonnaise und Ketchup – Grundsubstanzen, die sich noch verfeinern lassen. **5** Süßkartoffel-Pommes und Kartoffel-Locken sind trendige Beilagen.

Fotos: Edna, Pixabay, victoria p./fotolia.com, Dairygold, Farmfrites

über Knoblauch-Mayo bis hin zur Ingwer- und Wasabi-Mayonnaise – die beiden Saucen-Klassiker lassen sich in zahlreiche Varianten umwandeln. Wichtig ist, zu dominanten Zutaten eher eine zurückhaltende Sauce zu wählen oder bei leichten Zutaten ruhig eine starke, geschmackvolle. Eine rauchige Barbecue-Sauce ergänzt beispielsweise perfekt den herben Burger mit Bacon und Käse.

Profitable Beilagen

Für Viele gehören zu dieser Mahlzeit als Beilage unbedingt Pommes frites dazu. Mittlerweile gibt es sie in zahlreichen Farben und Formen. Neben den Versionen aus Süßkartoffeln oder Pastinaken sind auch luftig-lockere Curly Fries oder Kartoffelchips eine beliebte Alternative zu den herkömmlichen Kartoffelstäbchen. Wer keine Möglichkeit

zum Frittieren hat, wählt Ofen-Pommes als brauchbare Beilage. Pommes und Burger sind ein tolles Team, aber unschlagbar ist diese Kombination nicht. Bunte Salate wie Spinat-Salat mit Paprikadressing oder klassischer Blattsalat bieten eine frische Ergänzung. Besonders zu deftigen Burgern ist ein knackiger Salat eine angesagte Option. | afz 45/2018

www.snackconnection.de

1 Das Baukasten-System ermöglicht nicht nur die Burger-Vielfalt, sondern gewährleistet auch die individuelle Note des Anbieters. Den Grundstock bildet das Brötchen. Hip sind hier derzeit Brioche-Buns und Süßkartoffel-Brötchen. **2** Als Hauptkomponente und wertbestimmender Bestandteil gilt nach wie vor das Fleisch. Favorit ist und bleibt der saftig gebratene Rindfleisch-Patty, aber die Einlage aus Pulled Pork rangiert ebenfalls weit oben auf der Beliebtheitskala