



DAS ULTIMATIVE BURGER-KOMPENDIUM



Die 10 besten Rezepte für echte Grillmeister *

1. Der ultimative Classic Bacon Cheese Burger

Fleisch: 100% Rindfleisch (ca. 180g, frisch gewolft aus der Rinderbrust/Chuck Roll, 80/20 Ratio)

Bun: Brioche Bun

Stil: Klassisch Grill / Pfanne

Zutaten:

2 Rindfleisch-Patties (je 180g)

2 Brioche Buns

4 Scheiben echter Cheddar

4 Scheiben Bacon

Lollo Bionda Salat, Tomatenscheiben, Gewürzgurken

Burger-Sauce: 3 EL Mayo, 1 EL Ketchup, 1 TL Senf, 1 TL Gurkenwasser, 1 Prise Knoblauchpulver

Zubereitung:

Patties locker formen (nicht kneten!) und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Bis zum Braten kalt stellen.

Buns aufschneiden, Innenseiten mit Butter bestreichen und in der Pfanne* goldbraun anrösten (schützt vor dem Durchweichen). Sauce zusammenrühren.

Bacon ohne Fett knusprig ausbacken.

Pfanne/Grill* maximal erhitzen. Patties außen kräftig salzen, pro Seite 2,5 bis 3 Minuten scharf anbraten. Nach dem Wenden* Cheddar auflegen und eine Schmelzhaube* darüberstülpen.

Aufbau: Unteres Bun, Sauce, Salat, Patty mit Käse, Bacon, Tomate, Gurke, Sauce, oberes Bun.

Burger-Tipp: Niemals mageres Hackfleisch nehmen! Mindestens 20% Fettanteil sorgen dafür, dass das Fleisch beim Braten saftig bleibt und nicht trocken wie Pappe wird.

2. Oklahoma Onion Smash Burger

Fleisch: 2x Rindfleisch (je 90g Kugeln, eiskalt)

Bun: Potato Bun (oder sehr weiches Milchbrötchen)

Stil: Smashed (Gusseisen-Plancha)

Zutaten:

4 Rindfleisch-Kugeln (je 90g)

2 Potato Buns

1 große Gemüsezwiebel (mit dem Hobel hauchdünn geschnitten)

4 Scheiben American Cheese (Schmelzkäse)

Etwas Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gusseiserne [Plancha](#)* ohne Öl maximal erhitzen. Buns vorher trocken anrösten.

Zwei eiskalte Fleischkugeln mit Abstand auf die heiße Platte legen.

Sofort eine riesige Handvoll Zwiebeln direkt auf die Fleischkugeln häufen.

Mit einem schweren [Burgersmasher](#)* das Fleisch samt den Zwiebeln mit maximaler Kraft flach auf die Plancha pressen, bis das Patty hauchdünn ist. Kräftig salzen und pfeffern.

Nach ca. 60–90 Sekunden (wenn der Rand eine dunkle Kruste hat) mit einem scharfen [Spachtel](#)* unter das Patty fahren und schwungvoll wenden. Die Zwiebeln liegen nun unten und karamellisieren blitzschnell. Sofort Käse auflegen. Das untere Bun direkt auf den Käse legen, das obere Bun daraufsetzen (so dämpft das Brot weich). Nach 60 Sekunden herunternehmen.

Burger-Tipp: Nur in den ersten 10 Sekunden pressen! Später drückt man sonst den wertvollen Fleischsaft heraus.

3. Crispy Buttermilk Chicken Burger

Fleisch: Hähnchenoberschenkel (ausgelöst, ohne Haut)

Bun: Brioche Bun

Stil: Deep Fried / Frittiert

Zutaten:

2 Hähnchenoberkeulen (Pollo Fino)

300ml Buttermilch

Je 1 TL Cayennepfeffer, Knoblauchpulver, Paprika edelsüß, Salz

150g Weizenmehl & 50g Speisestärke, Frittieröl

Coleslaw: 150g geraspelter Weißkohl, 2 EL Mayo, 1 TL Zitronensaft, Salz, Zucker

Zubereitung:

Gewürze mischen. Hähnchen in der Buttermilch mit der Hälfte der Gewürzmischung mindestens 4 Stunden im [Kühlschrank](#)* marinieren. Mehl mit Speisestärke und restlichen Gewürzen vermengen. Für extra Knusprigkeit 2-3 EL der Buttermilch-Marinade in das Mehl träufeln und mit einer Gabel grob vermischen, sodass kleine Klümpchen entstehen. Hähnchen aus der Buttermilch nehmen, direkt im Mehl wenden und Panade fest andrücken.

Öl auf 170°C erhitzen. Hähnchen ca. 6-8 Minuten goldbraun frittieren. Bun mit Mayo bestreichen, Crispy Chicken auflegen, mit Coleslaw toppen und Deckel drauf!

4. Smokey BBQ Pulled Pork Burger

Fleisch: Gezupfte Schweineschulter (Pulled Pork)

Bun: Rustikales Weizenbun

Stil: Low & Slow / BBQ-Klassiker

Zutaten:

400g warmes Pulled Pork

2 rustikale Weizenbuns

6 EL rauchige BBQ-Sauce

1 große Gewürzgurke (in dicke Scheiben geschnitten)

1 rote Zwiebel (in feine Ringe geschnitten)

100g Coleslaw (Krautsalat)

Zubereitung:

Pulled Pork erwärmen und mit 2-3 EL BBQ-Sauce vermengen.

Buns aufschneiden und kross anrösten (Pulled Pork braucht wegen der Feuchtigkeit ein stabiles Brot).

Untere Bun-Hälfte großzügig mit Krautsalat bedecken.

Eine ordentliche Portion des warmen BBQ-Pulled-Porks auf den Salat geben.

Rote Zwiebelringe und dicke Gurkenscheiben darauf verteilen, noch etwas BBQ-Sauce darübergerben und Deckel aufsetzen.

5. Truffle Umami Wagyu Gourmet Burger

Fleisch: 100% Wagyu Beef (ca. 200g, grob gewolft)

Bun: Edles Brioche Bun mit schwarzem Sesam

Stil: High-End Gourmet

Zutaten:

2 Wagyu-Patties (je 200g)

2 hochwertige Brioche Buns

4 Scheiben Gruyère-Käse (alt gereift)

1 rote Zwiebel, 1 EL Balsamico, 1 TL brauner Zucker

Trüffel-Mayo: 4 EL Premium-Mayo, 1 TL weißes Trüffelöl, Prise

Meersalz

Wilder Rucola

Zubereitung:

Zwiebeln: Zwiebelstreifen in Butter 15 Minuten weich dünsten. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Trüffel-Mayo glatrühren. Buns in der Pfanne anrösten.

Eine gusseiserne [Pfanne](#)* ohne Fett stark erhitzen. Die eiskalten Patties salzen und von jeder Seite nur ca. 2 Minuten scharf anbraten (Wagyu-Fett schmilzt extrem schnell!).

Nach dem Wenden sofort mit Gruyère belegen und unter der [Haube](#)* schmelzen lassen (Kern sollte Medium-Rare bleiben).

Aufbau: Unteres Bun, Trüffel-Mayo, Rucola, Wagyu-Patty mit Käse, Balsamico-Zwiebeln, Deckel mit Trüffel-Mayo.

6. Gorgonzola Fig Dolce Burger

Fleisch: Rindfleisch (ca. 160g, frisch gewolft)

Bun: Walnuss- oder Sauerteigbun

Stil: Süß-Herzhaft / Fine Dining

Zutaten:

2 Rindfleisch-Patties (je 160g)
2 Sauerteig- oder Walnussbuns
100g Gorgonzola Dolce (cremiger Blauschimmelkäse)
2 frische Feigen (in dicke Scheiben geschnitten)
1 EL Honig, etwas Butter
1 Handvoll frischer Babyspinat
2 TL Dijon-Senf

Zubereitung:

Buns halbieren, anrösten und die Unterseite dünn mit Dijon-Senf bestreichen.

Feigenscheiben in etwas Butter von beiden Seiten 60 Sekunden anbraten, mit Honig beträufeln, leicht karamellisieren lassen und beiseite stellen.

Patties scharf anbraten (ca. 2,5 Min pro Seite). Nach dem Wenden den Gorgonzola in dicken Stücken auf das Fleisch setzen und unter einer [Haube](#)* schmelzen lassen.

Babyspinat auf das untere Bun legen, Patty mit geschmolzenem Käse daraufplatzieren, Feigen oben auflegen und Deckel drauf.

7. The Greek Lamb Burger mit Tsatsiki

Fleisch: 100% Lammfleisch (aus der Keule, ca. 160g)

Bun: Fladenbrot-Style Bun oder weiche Pita

Stil: Mediterran / Grill

Zutaten:

2 Lamm-Patties (je 160g)
1 TL getrockneter Oregano & 1/2 TL Kreuzkümmel
2 Fladenbrotbuns
100g echter Feta-Käse (Schafsmilch)

Tsatsiki: 150g griechischer Joghurt, 1/4 geraspelte & ausgepresste Gurke, 1 Knoblauchzehe, Salz, Olivenöl
Rote Zwiebelringe, dünne Gurkenscheiben

Zubereitung:

Lammhack mit Oregano, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verkneten, Patties formen und kühlen.

Joghurt mit ausgepresster Gurke, gepresstem Knoblauch, Salz und

Olivenöl zum Tsatsiki verrühren.

Buns aufschneiden und leicht anknuspern.

Lamm-Patties bei starker, direkter Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen (am besten medium/zartrosa im Kern). In der letzten Minute Feta auflegen und leicht anschmelzen lassen.

Unteres Brot üppig mit Tsatsiki bestreichen, Gurkenscheiben, Lamm-Patty mit Feta und rote Zwiebelringe auflegen.

8. Spicy Jalapeño Inferno Burger

Fleisch: Rindfleisch (ca. 180g)

Bun: Chili-Brioche Bun

Stil: Feurig Scharf / Tex-Mex

Zutaten:

2 Rindfleisch-Patties (je 180g)

2 Chili- oder klassische Brioche Buns

4 Scheiben Pepper-Jack Käse

1 frische Jalapeño (in feine Ringe geschnitten)

Spicy Sriracha-Mayo: 4 EL Mayo, 1,5 EL Sriracha, 1 TL Limettensaft

Optional: Nacho-Chips

Zubereitung:

Sriracha-Mayo anrühren. Buns auf den Schnittflächen kross anrösten.

Patties kräftig salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten je 2,5 bis 3 Minuten scharf anbraten.

Nach dem Wenden sofort mit Pepper-Jack belegen, die Jalapeño-Ringe direkt in den Käse drücken und [Schmelzhaube](#)* aufsetzen.

Untere Bun-Hälfte dick mit Spicy Mayo bestreichen. Eine kleine Handvoll Nacho-Chips leicht zerbröseln und als knuspriges Bett auslegen.

Patty auf die Nachos setzen, nochmals etwas scharfe Mayo darübergeben und Deckel aufsetzen.

9. Surf and Turf Steakhouse Burger

Fleisch: Rindfleisch (160g, ideal Ribeye-Verschnitt) & Riesengarnelen

Bun: Premium Brioche Bun

Stil: Luxuriöser Crossover

Zutaten:

2 Rindfleisch-Patties (je 160g)
4 große Black Tiger Riesengarnelen (entdarnt, ohne Schale)
2 Premium Brioche Buns
2 Scheiben milder, cremiger Käse (Fontina oder milder Cheddar)
1 Knoblauchzehe & 1 EL Butter

Sauce: 3 EL Mayo, 1 TL feiner Estragon, etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

Estragon-Zitronen-Mayo anrühren, Buns perfekt anrösten.
Rindfleisch-Patties von jeder Seite ca. 2,5 Minuten braten, wenden, mit mildem Käse belegen und unter der Haube* schmelzen lassen. Fleisch warm ruhen lassen.
Fett aus der Pfanne* gießen, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Butter und die angegedrückte Knoblauchzehe hineingeben.
Garnelen in der Knoblauchbutter von jeder Seite 1,5 bis 2 Minuten braten, bis sie rosa sind. Mit Prise Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Aufbau: Unteres Bun, Estragon-Mayo, Salat, Käse-Patty, darauf zwei heiße Knoblauch-Garnelen setzen und Deckel auflegen.

10. Ultimate Portobello Veggie Burger

Basis: Großer, fleischiger Portobello-Pilz

Bun: Sesam- oder Vollkornbun

Stil: Vegetarisch / Maximaler Umami-Geschmack

Zutaten:

2 große Portobello-Pilze (intakt, ohne Stiel)

2 Sesam- oder Vollkornbuns

2 dicke Scheiben milder Ziegenkäse (oder kräftiger Gouda)

Marinade: 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, 1 gepresste Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

1 große Fleischtomate (in dicken Scheiben)

Pesto-Mayo: 3 EL Mayo vermischt mit 1 EL intensivem Basilikumpesto

Zubereitung:

Pilze säubern, Stiel herausdrehen. Mit der Marinade rundherum einpinseln* und 20 Minuten ziehen lassen.

Pesto-Mayo anrühren. Buns kurz anrösten.

Grill* oder Pfanne* auf mittlere bis hohe Hitze bringen. Portobellos zuerst mit der Lamellenseite nach unten für ca. 4-5 Minuten grillen. Pilz umdrehen. Die dicke Scheibe Ziegenkäse direkt in die obere Öffnung legen. Bei geschlossenem Deckel/ Schmelzhaube* weitere 4 Minuten garen, bis der Pilz weich und der Käse geschmolzen ist. Unteres Bun mit Pesto-Mayo bestreichen, Portobello-Patty daraufsetzen, eine dicke Scheibe Fleischtomate auflegen und Deckel drauf.

3 goldene Burger-Regeln aus dem Kompendium:

Die Schmelzhaube* ist Pflicht: Leg den Käse auf das Patty, sobald du es gewendet hast, gib einen Teelöffel Wasser daneben in die Pfanne und stülpe sofort eine Metallhaube (oder Edelstahlschüssel) darüber. Der Wasserdampf schmilzt den Käse in Sekundenschnelle perfekt um das Fleisch.

Buns immer toasten: Das Anrösten der Innenseiten schließt die Poren des Brotes. Dadurch saugt es sich nicht mit Fleischsaft oder Saucen voll und der Burger behält bis zum letzten Bissen seine Struktur.

Fleisch nicht überkneten: Wenn du Patties aus frischem Hack formst, drücke das Fleisch nur sanft zusammen. Zu starkes Kneten aktiviert die Proteine und macht das Patty fest und gummiartig statt zart und saftig.

Guten Appetit und viel Spaß am Grill!