DAS KLEINE BURGER 1X1

WAS IST EIN BURGER

Definition von George Motz, dem Burgerpapst schlechthin:
“A burger is chopped beef, cooked somehow and put on bread.”

Der Rest ist ein Sandwich, so wie ein Burger auch, der einfach die Sonderform eines Sandwiches ist.

Hier der Text eines Blogbeitrages, den ich vor einiger Zeit einmal zu diesem Thema erstellt habe:
Die Frage ist offenbar so einfach wie vielschichtig, denn heutzutage wird wohl (fast) alles als “Burger” bezeichnet, was in ein Brötchen geklemmt wird. Das fängt an beim Pulled Pork (ich gebe zu, in “World Wide Burger” habe ich auch einen Pulled Pork Burger, der eigentlich ein Sandwich ist), geht weiter über Würste verschiedenster Art (sogenannte Wurstburger) bis hin zum Steak oder einem gebratenen Stück Pouletbrust (dann sind wir beim Steak- oder Chickenburger). Vor einiger Zeit habe ich dann ein Bild gesehen mit einer Scheibe Saumagen und Toppings in einem Brötchen, natürlich war das auch ein Burger.

Bitte nicht falsch verstehen, diese Kreationen sind ja alle gewiss lecker, das streitet niemand ab, aber es sind definitiv keine Burger sondern Sandwiches.

Bei einer - aus meiner Sicht - amüsanten Diskussion, die ich vor einiger Zeit über das Thema hatte, war das Argument für diese fragwürdigen Bezeichnungen: das nennen alle so im Internet und in Büchern. Eine Aussage, die mich ehrlich gesagt zum Schmunzeln gebracht hat, denn im Internet und auch in manchen Büchern steht teilweise ziemlich viel Blödsinn. Und wie gesagt, auch ich habe meine Meinung geändert.

Aber zurück zur Frage: was ist ein Burger? Diese Frage habe ich bei meinem Instagram-Livestream im Frühsommer 2020 auch George Motz gestellt. Wer George nicht kennt, der sollte wissen, dass er DIE Wissensquelle ist, wenn es um (amerikanische) Burger geht. Ich kenne wirklich niemand anderen, der sich seit Jahrzehnten so intensiv mit dem Thema auseinandersetzt wie er.

Die Antwort habe ich ja bereits vorweggenommen.

“Put on bread” ist wohl das, was bei vielen Leuten hängenbleibt, anders kann ich mir Pouletbrust- oder Weisswurstburger (mit ganzen Würsten) nicht erklären. Wenn wir aber nur erst einmal von einem Brot reden (oder Bun), in das etwas eingeklemmt ist, dann sind wir in der übergeordeten Kategorie, den Sandwiches, der Burger ist eine spezielle Unterkategorie davon.

Aber in diesem kurzen Satz steht ja noch mehr, nämlich “chopped. Somit reden wir über Hackfleisch. Kein Fleisch am Stück, keine Wurst, keine Scheiben von irgendetwas.

Dann kommt die letzte Einschränkung “beef”. Ein Burger ist aus Rindfleisch. Punkt. Alles andere ist nach dieser Definition kein Burger.

Im Grossen und Ganzen ist das inzwischen auch meine Definition, jedoch mit einem Zugeständnis: es muss nicht zwangsläufig Rind sein, aber das Fleisch (oder auch Fisch) ist nicht am Stück sondern gewolft.

Schauen wir jetzt noch ein bisschen weiter in die USA, die ja unbestritten das Geburtsland dieses allseits beliebten Fastfoods sind. Zumindest haben sie auf jeden Fall dazu beigetragen, dass sich Burger weltweit etabliert haben und sich einer sehr grossen Beliebtheit erfreuen. Die Frage ist für mich hier, wie ist der Burger dort definiert und gibt es überhaupt eine Definition?

Eine Institution, die Definitionen und Regeln für den Lebensmittelbereich erstellt, ist die USDA (US Department for Agriculture):
“Typical closed-faced sandwiches consisting of two slices of bread or the top and the bottom sections of a sliced bun that enclose meat or poultry... containing a sandwich type product, e.g. a frankfurter, a hamburger, or sliced poultry meat with a bun...”
(Quelle: Food Standards and Labeling Policy Book)

Ground beef ist definiert als “Beef of skeletal origin... may be used in the preparation of chopped beef, ground beef, or hamburger...” (Quelle: Food Standards and Labeling Policy Book)

Somit ist erst einmal klar, was ich bereits weiter oben geschrieben habe: der Oberbegriff der Dinge, die wir betrachten, ist “Sandwich”. Es geht weiter, dass gemäss dieser Definition jeder Hamburger auch ein Sandwich ist, aber nicht jedes Sandwich ein Hamburger. Ähnliches hat wahrscheinlich jeder auch mal in der Grundschule in der Mengenlehre auf dem Tisch gehabt, der ein oder andere mag sich vielleicht noch daran erinnern.

Pulled Pork in einem Bun ist ein Sandwich, das gilt auch für ein Steak, Pouletbrust oder Würste. Sie alle fallen in die Kategorie Sandwich. Ein Hamburger zeichnet sich durch die Verwendung von gewolftem Rindfleisch aus, das ist der entscheidene und definierende Unterschied.

Schaut man sich englischsprachige Seiten genauer an (oder achtet vor Ort mal darauf), so wird man auch feststellen, dass dort bei vielen Dingen von einem Sandwich gesprochen wird, während das gleiche Produkt auf Deutsch sofort als Burger bezeichnet wird.

BEST IN TOWN
SANDWICHES
AUTHENTIC STYLE

WAS BRAUCHT ES ALLES?

Zuerst einmal ein gutes Bun: fluffig, aber trotzdem stabil genug, um den Burger bis zum Schluss zusammenzuhalten.

Rezepte gibt es in meinem Buch und der App: https://bit.ly/WWB_App

Dann, natürlich, gutes Fleisch: vernünftiger Fettanteil von mindestens 20 %. Weniger geht auch, dann ist aber einfach die Gefahr da, dass es trocken wird. Je weniger Fett, desto weniger durchbraten.

Auf die Fleischstruktur kommt es ebenfalls an, diese sollte man nicht unterschätzen:
Grob gewolft: Fett kann in grösseren und festen Stücken vorhanden sein,
evtl. ist das dann unangenehm beim Essen.

Fein gewolft: kompakte Struktur bei (vor)gepressten Patties.

Bevorzugte Wolfung: erst grob, dann fein, in Kugeln formen und auf der Plancha smashen.
--> tolle Kruste, gute Struktur und Mundgefühl

Einem Test mit verschiedenen Blends und Wolfungen gab es bei der T-Bone Manufaktur, das Resultat findet sich im Buch.

Und was ist mit Käse, Saucen, Toppings etc.?

Bei einem guten Bun und gutem Fleisch braucht es praktisch nichts mehr weiter dazu, aber mit ein paar Kleinigkeiten lässt sich der Geschmack nach vervollständigen.

Optimal ist die Kombination aus Fett, salzig, süss und etwas Säure:
- Bun: neutral bis leicht süss
- gesalzenes Patty: Salz und Fett

HEIKO BLUMENTRITT

Woher kommt die Säure? Hier nehmen wir Essiggurken, die bringen eine angenehme Säure und passen hervorragend dazu, auch wenn man sie normalerweise nicht unbedingt mag.

Woher kommt zusätzliche Süsse? Hier nehmen wir hauchdünn gehobelte Zwiebeln, die beim Smashen ins Fleisch gedrückt werden. Diese karamellisieren nach dem Wenden im Fett sehr schnell und geben einen tollen Geschmack. Wichtig: dünn hobeln!

Beim Käse gehen die Geschmäcker auseinander, ich nehme gerne einen Cheddar. Er sollte einfach nicht zu streng sein, um das Fleisch nicht zu übertünchen.

Generelle Empfehlung für Toppings: möglichst fein schneiden, dann hält es besser und rutscht beim Reinbeissen nicht heraus.

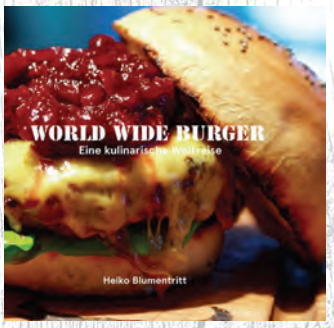
Für alle, die noch etwas tiefer in die Materie eintauchen wollen, hier noch zwei Links zum Nachlesen:

Der perfekte Burger? Gibt es den überhaupt?
Hier ist mein Ansatz: https://foodblog.blumentritt.net/2021/07/der-perfekte-burger.html

Der Smashed Onion Burger: https://foodblog.blumentritt.net/2019/05/smashed-onion-burger.html

Heiko Blumentritt
www.deja-moo.com
heiko.blumentritt@gmail.com

~~World Wide Burger: CHF 39.99~~ ausverkauft
Burger - Die Reise geht weiter: CHF 29.99



T-BONE
MANUFAKTUR

T-Bone Manufaktur
www.tbonemanufaktur.de
hallo@tbonemanufaktur.de