Burger Patties



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Faschiertes vom Rind	wahlweise rind oder schwein oder gemischt
1 TL	Salz	
0,5 TL	Pfeffer	
1 TL	Kräutersalz	
0,5 TL	Knoblauchgranulat	
0,5 TL	Zwiebelgranulat	
2 Spr	Tabasco	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Das Faschierte vom Rind mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat und Tabasco in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten - am besten mit feuchten Händen

oder mit einem Mixer mit Knethakenaufsatz.

Schritt 2

Danach den Fleischteig für gut 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Anschließend mit den Händen Patties formen – dabei darauf achten, dass man die Laibchen nicht zu stark mit den Händen presst, damit sie beim Braten nicht zu fest werden.

Schritt 4

Zum Schluss die Fleischlaibchen in einer Pfanne mit ganz wenig Öl, bei mehrmaligem Wenden mit einem Pfannenwender, ausbraten.

Tipps

Für die perfekten Burger Patties verwendet man am besten mageres Rinderfaschiertes mit einem Fettanteil von maximal 20%.

Beim Formen der Fleischlaibchen kann man in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken, dort sammelt sich beim Braten der Fleischsaft und geht dadurch nicht verloren - so bleibt er saftig.

Zum Würzen kann man natürlich auch ganz fein gehackte Zwiebel- und Knoblauchstücke verwenden – und ein Schuss Worcestershire Sauce bringt noch mehr Pepp in den Patty.

Man kann die Pattys auch gut vorbereiten und dann einfrieren und bei Bedarf ca. eine Stunde vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank nehmen.

Die Pattys eignen sich auch hervorragend zum Grillen.

Revision #1
Created 11 January 2025 09:06:08 by Andre
Updated 11 January 2025 09:12:07 by Andre