



METZGEREI STETTLER

Der perfekte Burger

Die Hamburger, oder auch nur Burger, genannten Gerichte, erleben seit einigen Jahren ein Comeback. In den 50er Jahren wurden sie zum Inbegriff des Fastfoods, doch hatte die Burger in den Jahrzehnten danach mit etlichen Fastfoodketten somit auch das Stigma der schlechten Qualität erhalten. Seit einigen Jahren ist dies aber wieder vorbei. Denn mit gutem Fleisch und sogar selbst gemachten Brötchen (Buns) gelingt dem Burger die Renaissance sogar bis in die Gourmetküchen – und bis zu Ihnen nach Hause.

Das Fleisch

Früher war es in der Schweiz einfach ein „Hacktätschli“. Doch das Fleisch, das sogenannte Patty, ist das Herzstück des Burgers. Deshalb soll man hier nicht etwa mindere Qualität verwenden.

Am besten eignet sich Fleisch mit einem gesamten Fettanteil von ca. 20%.

Die Pattys können auch direkt vom Wolf in eine Klarsichtfolie gelegt werden, satt rollen und in den Kühlschrank gelegt werden. Danach wie eine Wurst schneiden und schliesslich auf dem Grill in die gewünschte Grösse und Dicke vorsichtig drücken. In ein richtiges Patty kommt kein Ei und kein Paniermehl, nur 100% Fleisch.

Die Zubereitung

Sie müssen natürlich nicht die Methode von Heston Blumenthal imitieren. Sie können das Fleisch einfach durch den Wolf lassen (oder noch besser bei der Metzgerei Stettler in Schüpfen kaufen) und die Pattys dann sachte von Hand oder einfacher, mit einer Burgerpresse in die gewünschte Form bringen.

Salzen und pfeffern Sie sie leicht. Nicht zu viel. Der Geschmack des Fleisches sollte noch im Vordergrund stehen. Viele schwören sogar darauf, sie gar nicht zu würzen. Wie so oft ist dies aber Geschmacksache.

Wie sollte da Patty nun sein? Es ist ganz einfach und zugleich ein wenig heikel. Es soll so sein, wie Sie es mögen. Falls sie es so mögen, so wie wir in der Metzgerei Stettler in Schüpfen, beachten Sie folgende Regeln:

- Der Grill, oder die Pfanne muss heiss sein, ansonsten klebt das Patty und fällt dann schliesslich auseinander.
- Bewegen Sie das Patty so wenig wie möglich. Profis bewegen es nur drei Mal. Einmal wenn sie es auf den Grill legen. Einmal wenn sie es wenden und schliesslich einmal wenn sie es wieder vom Grill nehmen.
- Wenn Sie es gewendet haben, bepinseln Sie es mit wenig Butter. Butter gibt immer ein Hammerge-schmack.
- Das Patty sollte nach unserer Meinung innen noch schön rosa und saftig sein. Die die es mögen, können es sogar saignant oder bleu zubereiten, reine Geschmackssache.
- Das Mise en place (Vorbereitung der Zutaten) muss perfekt sein. Das heisst die Brötchen sind bereits halbiert und, wenn sie richtig gut sein wollen getoastet (Das verhindert ein wenig, dass sich das Brötchen mit dem Fleischsaft zu stark vollsaugt), Tomaten, Gurken, Salatblättchen, etc. stehen gewaschen bereit, Sauce ist gemacht. Falls Sie Zwiebeln dazu haben möchten, empfehlen wir Ihnen, diese in der Pfanne nachdem Sie die Patty gewendet haben anzurösten. Falls Sie Käse gerne im Burger haben, legen Sie diesen auf das Patty, wenn Sie es gewendet haben, so schmilzt er wunderschön über das Fleisch.

15 Sorten in der Metzgerei Stettler Schüpfen

Falls Sie sich inspirieren lassen, oder Sie ganz einfach die Zeit mit Freunden verbringen wollen, kein Problem: Wir von der Metzgerei Stettler in Schüpfen geben Ihnen während den Hamburger-Wochen die Möglichkeit, sich durch 15 verschiedenen Pattys durch zu probieren. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.