

Burgerpresse

Eine Burgerpresse sollte auch nicht fehlen, es gibt sie in allen erdenklichen Größen und Material. Durch die gleichmäßige Dicke ist es sehr einfach den gewünschten Gargrad zu erreichen. So kann ich besser auf die Wünsche meiner Gäste bezüglich des Gargrades (rot, rosa, totgebraten) eingehen. Ich mache mir immer Patties auf Vorrat fertig und friere mir diese dann ein.

Die perfekte Patties sollten aus nicht zu fein zerkleinerten gut abgehangenen Rindfleisch mit mindestens 20% Fettanteil haben. Diese bei hoher Hitze, unter einmaligem Wenden Gegrillten Patties, sollten noch kurz ziehen. So bekommt ihr einen Burger mit angenehmen Röstaromen der zart, saftig und locker ist. Verdammt jetzt hab ich Hunger!

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

