



Jak zrobić domowego hamburgera?

20 października 2012

Hamburger to nasz nowy przebój kulinarny. W Warszawie pojawia się coraz więcej małych lokali, w których można zjeść dobrej jakości hamburgera z lokalnych składników, z wołowiny rasy angus, podanego z sosami przygotowanymi samodzielnie przez kucharza. Próbowaliśmy hamburgerów w Lokal.Bistro na Krakowskim Przedmieściu, Burger Bar na ulicy Puławskiej, ale także w Jeffsie, Hard Rock Cafe i w TGI. W niedługim czasie zostaliśmy fanami hamburgerów, więc czemu nie spróbować zrobić ich samemu? Przepis na domowego hamburgera, w cenie około 9 PLN za sztukę, poniżej.

Składniki na 4 hamburgery:

- 500 g dobrej wołowiny (bio wołowiny lub wołowiny typu Angus)
- 4 plastry sera cheddar
- 1 duży, mięsisty pomidor, najlepiej malinowy
- 4 duże bułki do hamburgerów
- 1/2 dużej cebuli
- 4 łyżki majonezu (użyliśmy kieleckiego)
- 4 łyżki keczupu (użyliśmy heinz oryginalny)

1. Jeżeli używamy wołowiny dobrej jakości to sugeruję nie doprawiać jej w żaden sposób. Ze zmielonej wołowiny formujemy 4 płaskie kotlety wielkości bułki. Formowanie nie może trwać zbyt długo, bo ciepło rąk rozpuszcza tłuszcz w mięsie i hamburgery stają się zbyt twarde. Pewnie widzieliście, że w Stanach do smażenia hamburgerów używa się specjalnych obciążników, które kładzie się na surowe kotlety, żeby nie "wstały". Innym sposobem na płaskie kotlety jest wykonanie w nich na środku niewielkiego wgłębienia. Najważniejsze, żeby już podczas smażenia nie spłaszczać kotletów, bo wyciska się z nich sok i kotlety będą suche.
2. Bułki hamburgerowe należy przekroić na pół i wstawić do piekarnika nagrzanego do 70 stopni na kilka minut po to, żeby bułka była ciepła i odrobinę przyschła, inaczej sos wsiąknie w pieczywo.
3. Cebulę kroimy w plastry i przelewamy wrzątkiem.
4. Mocno nagrzewamy patelnię, najlepiej grillową, i kładziemy na niej hamburgery. My korzystamy z masywnej, żeliwnej patelni grillowej. Mięso najpierw lekko przywrze do patelni i dopiero pod wpływem tłuszczu wytopionego z mięsa oderwie się od jej powierzchni. Obok hamburgerów można zgrillować plastry cebuli.
5. Kotlety obraca się tylko raz, w momencie, gdy na wierzchu i bokach hamburgera pojawią się soki, po około 4-5 minutach. Ciepło wypycha soki w kierunku od źródła i gdy pojawią się na górze oznacza to, że hamburger jest już usmażony w środku. Przekładamy go wtedy na drugą stronę i smażymy jeszcze około 2-3 minut.
6. Pomidora kroimy w grube plastry (około 1 cm) i kładziemy na patelnię. Grillujemy go z obu stron tak, żeby stał się miękki i zaczął pachnieć. Najlepsze do tego są pomidory malinowe. Staramy się synchronizować przygotowanie

składników tak, aby jednocześnie zakończyć grillowanie pomidora i mięsa.

7. Wyjmujemy bułki z piekarnika. Spodnią część bułki smarujemy łyżką keczupu. Na keczup kładziemy hamburgera. Na mięso pokrojone plasterki sera. Na ser zgrillowany pomidor, który odrobinę solimy. Na pomidora kładziemy parę krążków cebuli, a na cebulę łyżkę majonezu. Przykrywamy wierzchem bułki i zjadamy.