



BURGER

REZEPTE



INHALT

DIE GESCHICHTE VON HELLMANN'S _____	SEITE 4
FAKTEN RUND UM DEN BURGER _____	SEITE 5
ÜBERBLICK ÜBER HELLMANN'S PRODUKTE IN ÖSTERREICH _____	SEITE 6-7
REZEPTE _____	SEITE 8-31

BURGER-BRÖTCHEN

Alle Burger werden in einem Brötchen aus Brioche-Teig serviert. Mit seiner weichen Textur und dem leicht süßlichen Geschmack ist es die perfekte Ergänzung zu den übrigen Zutaten.

FLEISCH/FISCH/VEGETARISCH

Gourmet-Burger verdienen Fleisch, Fisch und Gemüse bester Qualität. Für Fleisch-Burger verwendet man Fleisch mit ausreichend hohem Fettanteil (Schulter, Brust oder Nacken), damit es beim Braten nicht auseinander fällt, intensiver schmeckt und einen zarteren Burger ergibt. Sie können das es von Hand schneiden oder durch einen Fleischwolf mit grobem Aufsatz drehen.

BELAG

Variieren Sie Farbe, Geschmack und Textur, indem Sie den Burger mit Chutney, Käse oder eingelegtem Gemüse belegen. So wird ein durchschnittlicher Burger zum echten Gourmet-Burger.

SAUCE

Basis für alle Burger-Saucen ist Hellmann's Real Mayonnaise.
Bei manchen Burgern wird Hellmann's Mayonnaise als Grundlage verwendet und mit Kräutern, Gewürzen, Zitrone usw. verfeinert.



DIE GESCHICHTE VON HELLMANN'S

1756 – DIE GEBURT DER MAYONNAISE

Laut Aufzeichnungen erfand der französische Koch des Duc de Richelieu 1756 die Mayonnaise. Während Richelieu in Port Mahon gegen die Briten kämpfte, kreierte sein Koch ein Festmahl zu Ehren seines Siegs. Zum Kochen wollte er auch

Sahne und Eier nehmen. Als er jedoch feststellte, dass es in der Küche keine Sahne gab, improvisierte er und ersetzte die Sahne durch Olivenöl. So entstand ein neues Meisterwerk der Kochkunst. Und um den Sieg von Richelieu zu würdigen, taufte der Koch seine Neuerfindung "Mahonnaise".



1905 – DIE GEBURT VON HELLMANN'S

1905 eröffnete der deutsche Auswanderer Richard Hellmann ein Feinkostgeschäft in New York City. Dort verkaufte er Mayonnaise aus eigener Herstellung nach dem Rezept seiner Frau. Ursprünglich wurden zwei Versionen der Rezeptur verkauft.



Um sie zu unterscheiden, versah Hellmann eine Version mit einer blauen Schleife. Die Version "mit Schleife" war so beliebt, dass Hellmann 1913 das Etikett mit der "blauen Schleife" entwarf, das heute das typische Markenzeichen ist.

ÜBER 100 JAHRE HELLMANN'S

Nach über einem Jahrhundert ist Hellmann's nun in vielen Ländern erhältlich und offiziell die Nr. 1 unter den Mayonnaisen weltweit.

(Quelle: Nielsen und Euromonitor, 2017)

FAKTEN RUND UM DEN BURGER

HACKSTEAK ODER HAMBURGER STEAK

Durch den Fleischwolf gedrehtes oder gehacktes Rindfleisch war im 19. Jahrhundert ein sehr beliebtes Gericht in Hamburg. Das so genannte Hacksteak (engl. Hamburger Steak) war bei den Deutschen weit verbreitet, die aus Hamburg in die USA ausgewandert waren. Für New York City war es perfekt, weil es satt machte und man es gut im Stehen oder Gehen essen konnte.

HAMBURGER UND IHR RUF

Um die Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert galten Hamburger – außer fürs Mittagessen von Arbeitern – als zweifelhafte Mahlzeit, da sie allgemein aus Fleisch unbekannter Herkunft hergestellt und in kleinen, billigen Schnellrestaurants, häufig in der Nähe von Fabriken, serviert wurden.

Mit dem Aufkommen des Autos und dem allgemeinen Wunsch, unterwegs zu essen, erlebte der Hamburger einen Imagewandel.

KURILOSES

- Im Mai 2012 wurde Serendipity 3 ins Guinness-Buch der Weltrekorde eingetragen – mit dem teuersten Hamburger der Welt, dem Le Burger Extravagant für 295 \$.
- Der größte im Handel erhältliche Hamburger der Welt kostet 499 \$ und bringt stattliche 185,8 Pfund

(84,3 kg) auf die Waage. Serviert wird er in Mallie's Sports Grill & Bar in Southgate, Michigan. Er nennt sich Absolutely Ridiculous Burger. Seine Zubereitung nimmt 12 Stunden in Anspruch. Er wurde am 30. Mai 2009 zubereitet und beurteilt.

- Ein 777 \$ teurer Burger mit Kobe-Rind und Maine-Hummer, belegt mit karamellisierten Zwiebeln, Brie und Prosciutto, wird in der Le Burger Brasserie des Casinos Paris Las Vegas angeboten.
- Der New Yorker Koch Daniel Boulud kreierte ein aufwändiges Gericht, bestehend aus Schichten aus gehackter Lende, Stopfleber und in Wein geschmorten Rippenstücken. Fertig zusammengesetzt sieht es aus wie ein Fast-Food-Burger. Je nach Saison ist es auch mit Trüffeln erhältlich.
- Am 2. September 2012 stellte das Black Bear Casino Resort bei Carlton, Minnesota, den Weltrekord mit einem 2.014 Pfund (914 kg) schweren Bacon-Cheeseburger auf. Guinness World Records bestätigte den Rekord für den größten Burger.

- In Las Vegas, Nevada, beim Heart Attack Grill gibt es einen Quadruple Bypass Burger. Der Burger wiegt zwei Pfund. Der "Vierfach-Bypass-Burger" heißt so, weil er so ungesund ist. Das Restaurant ist bekannt für seinen offenen Umgang mit der Tatsache, dass es ungesundes Essen anbietet. Gäste, die mehr als 350 Pfund (160 kg) auf die Waage bringen, dürfen dort kostenlos essen.

ÜBERBLICK ÜBER HELLMANN'S PRODUKTE IN ÖSTERREICH

Ob ergibiger Eimer oder praktische Dosierflasche –
Hellmann's Produkte passen sich Ihrem Bedarf an.

Hellmann's Real Mayonnaise

- 100% Eier aus Freilandhaltung
- echter, authentischer Mayogeschmack
- Perfekte Basis für eigene Saucen-Kreationen mit Geschmackserlebnis
- Ideale Konsistenz zum Dippen von Pommes Frites



Hellmann's Ketchup

Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten.
Wie geschaffen für Burger und Pommes Frites.

Hellmann's Senfsauce

Mit ihrem leicht süßlichen Geschmack
eignet sie sich perfekt als Topping zum Burger.



REZEPT

VITELLO TONNATO

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Kalbfleisch (ca. 125 g)
- Chicoree
- Pinienkerne
- Sardellen
- Rucola

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Kapern
- Thunfisch (Dose)
- Sardellen
- Petersilie
- Zitronenzesten
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

SAUCE

Kapern, Thunfisch, Sardellen und Petersilie fein hacken. Mit der Hellmann's Real Mayonnaise mischen. Sauce mit Zitronenzesten, etwas Zitronensaft und fein gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

BURGER

Kalbfleisch mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Fleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Chicoree-Salat, Hellmann's Real Mayonnaise und dem Kalbfleisch-Burger zusammensetzen. Mit Thunfisch-Mayonnaise, gerösteten Pinienkernen, Sardellen und Rucola garnieren.



REZEPT

OSSOBUCCO

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Roma-Tomate
- Oliven-Öl
- Kalbshaxe (zubereitet, ca. 125 g)
- Romana-Salat
- Schalotte
- Ochsenerz tomate
- Schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Öl
- Basilikum

GREMOLATA-MAYONNAISE

- Glatte Petersilie
- Knoblauch
- Hellmann's Real Mayonnaise
- Zitronenzesten
- Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

SAUCE

Petersilie und Knoblauch fein hacken und mit der Mayonnaise mischen. Mit Zitronenzesten, Zitronensaft und schwarzem Pfeffer abschmecken.

BURGER

Roma-Tomate halbieren, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen bei niedriger Temperatur trocknen. Kalbshaxe in Stücke zupfen, abschmecken und in Form bringen. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Romana-Salat und Kalbshaxen-Burger zusammensetzen. Mit Tomaten-Salsa (Schalotten, Ochsenerz tomate, schwarze Oliven, Rotweinessig, Öl, Salz und Pfeffer), zuvor getrockneten Tomaten, Basilikum und der Gremolata-Mayonnaise garnieren.



REZEPT

HAMACHI

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Gurke
- Reisessig
- Wasabi
- Limette
- Sesam-Öl
- Hamachi-Filet (ca. 125 g)
- Nori (getrocknete Algen)
- Wakame (Algensalat)
- Rote-Bete-Blätter

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

ZUBEREITUNG

BURGER

Gurke in dünne Scheiben schneiden und in einer Vinaigrette aus Reisessig, Wasabi, Limette und Öl einlegen. Hamachi-Filet in gleichmäßige Scheiben schneiden und in eine runde Form legen. Fisch-Burger kurz von beiden Seiten anbraten, innen darf er noch roh sein.

Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Nori, eingelegter Gurke und dem Hamachi-Burger zusammensetzen. Mit Hellmann's Real Mayonnaise, Wakame-Salat und Rote-Bete-Blättern garnieren.



REZEPT

BEEF NEW YORK

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Rindfleisch (ca. 125 g)
- Avocado
- Limette
- Speck
- Ziegenkäse
- Reisessig
- Rote Zwiebel
- Rucola
- Estragon
- Kerbel
- Schnittlauch

PAPRIKA MAYONNAISE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Paprika Paste
- Chilli Paste

ZUBEREITUNG

SAUCE

Mayonnaise mit den Gewürzpasten abmischen.

BURGER

Rindfleisch mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Fleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Avocado mit Limette pürieren. Burger mit Avocadopüree, gebratenem Speck und dem Rindfleisch-Burger zusammensetzen. Mit Ziegenkäse, Paprika Mayonnaise, in Reisessig eingelegter roter Zwiebel und einem Kräutersalat aus Rucola, Estragon, Kerbel und Schnittlauch garnieren.



REZEPT

AUBERGINE

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Aubergine
- Schalotte
- Knoblauch
- Waldpilze
- Crème fraîche
- Munsterkäse
- Quinoa
- Kopfsalat
- Rote Bete
- Minze
- Friseesalat
- Mizuna-Salat

SAUCE

- Gewürzmischung Ras el-Hanout
- Olivenöl
- Hellmann's Real Mayonnaise
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

SAUCE

Ras el-Hanout kurz im Öl erhitzen, abkühlen lassen.
Gewürzöl mit Hellmann's Real Mayonnaise mischen.
Mit Zitronensaft abschmecken.

BURGER

Dünne Auberginenscheiben grillen und kurz im Ofen garen.
Schalotte und Knoblauch sautieren. Einen Teil der Aubergine hacken und zusammen mit den Waldpilzen zu Schalotte und Knoblauch geben. Einen Löffel Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mischung abkühlen lassen.
Die Auberginenscheiben überlappend in eine runde Form legen. Die Form mit der Auberginen-Pilz-Mischung füllen und zu einem Burger formen. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten.
Burger mit Kopfsalat und dem lauwarmen Auberginen-Burger zusammensetzen. Mit einer Scheibe Munsterkäse, Ras el-Hanout-Mayonnaise, geröstetem Quinoa und einem Salat aus Roter Bete, Minze, Frisee und Mizuna garnieren.



REZEPT LAMM

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Lamm (ca. 125 g)
- Zuckerschoten
- Grüner Spargel
- Grüne Bohnen
- Brie
- Winterportulak

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

ZUBEREITUNG

BURGER

Lammfleisch mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Hackfleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten oder grillen.

Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Hellmann's Real Mayonnaise und einem Salat aus blanchiertem Gemüse (Zuckerschoten, grüner Spargel und grüne Bohnen) zusammensetzen. Lamm-Burger auf das Gemüse legen. Mit Brie und Winterportulak garnieren.



REZEPT

SHRIMPS

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Shrimps (ca. 125 g)
- Ingwer
- Knoblauch
- Zitronenzesten
- Fenchel
- Orange
- Rote Paprika
- Radieschen
- Dill
- Koriander

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Grüne Currypaste

ZUBEREITUNG

SAUCE

Hellmann's Real Mayonnaise mit der grünen Currypaste verrühren, abschmecken.

BURGER

Shrimps fein hacken und mit etwas geriebenem Ingwer, Knoblauch und Zitronenzesten vermischen. Zu einem Taler zusammendrücken. Aus dem dünn geschnittenen Fenchel, Orangenfilets, rote Paprika, Radieschen, Dill und Koriander einen Salat zubereiten. Den Shrimps-Burger salzen und pfeffern, dann von beiden Seiten in etwas Öl scharf anbraten. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten.

Den Burger mit dem Shrimps-Burger und der grünen Curry-Mayonnaise zusammensetzen. Mit dem Fenchelsalat garnieren.



REZEPT

PULLED PORK

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Weißkohl
- Rotkohl
- Karotte
- Grüner Apfel
- Rosinen
- Schweineschulter (Pulled Pork, gegart, ca. 125 g)
- Zwiebel
- Glatte Petersilie

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

ZUBEREITUNG

BURGER

Aus fein geschnittenem Weiß- und Rotkohl, Karotte, Apfel und Sultaninen einen Krautsalat zubereiten und mit Hellmann's Real Mayonnaise abschmecken.

Die vorgegarte, in Stücke gezupfte Schweineschulter mit etwas Zwiebel scharf anbraten. Das gebratene Fleisch mithilfe einer runden Form zum Burger formen. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten.

Den Burger mit dem Pulled-Pork-Burger und Krautsalat zusammensetzen. Mit glatter Petersilie garnieren.



REZEPT HUHN

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Hühnerschenkel (ca. 125 g)
- Eisbergsalat
- Hühnerhaut
- Rote Paprika

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Zitronenzesten

ZUBEREITUNG

SAUCE

Abgezogene Zitronenzesten mit Hellmann's Real Mayonnaise verrühren und abschmecken.

BURGER

Hühnerschenkel mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Fleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten und garen. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Eisbergsalat, knusprig gebratener Hühnerhaut, gerösteter roter Paprika und dem Hühnchen-Burger zusammensetzen. Mit der Zitronenmayonnaise garnieren.



REZEPT

LINSEN

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Weiße Bohnen
- Linsen
- Zwiebel
- Knoblauch
- Thymian
- Ei
- Kürbis-Chutney
- Blauschimmelkäse
- Kürbiskerne
- Rucola
- Roter Mizuna
- Rote-Bete-Blätter

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Nussöl

ZUBEREITUNG

SAUCE

Nussöl mit Hellmann's Real Mayonnaise verrühren und abschmecken.

BURGER

Die getrockneten weißen Bohnen am Vortag in Wasser einlegen und quellen lassen.

Dann die Bohnen zusammen mit den Linsen kochen. Zwiebel und Knoblauch sautieren und zu den gekochten Bohnen und Linsen geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Mischung abkühlen lassen und mit Ei glattrühren. Zum Burger formen. Burger von beiden Seiten scharf anbraten. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Kürbis-Chutney und dem kross gebratenen Bohnen-Burger zusammensetzen. Mit Blauschimmelkäse, Nussmayonnaise, gerösteten Kürbiskernen und einem Salat aus Rucola, rotem Mizuna und Rote-Bete-Blättern garnieren.



REZEPT

RIND

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Rindfleisch (ca. 125 g)
- Basilikum
- Pinienkerne
- Parmesan
- Knoblauch
- Olivenöl
- Mozzarella
- Pancetta (Italienische Variante des Bauchspecks)
- Kirschtomaten
- Friséesalat

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise
- Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

SAUCE

Balsamico reduzieren, bis er eine sirupartige Konsistenz hat, dann abkühlen lassen. Mit Hellmann's Real Mayonnaise verrühren und abschmecken.

BURGER

Rindfleisch mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Fleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten. Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Pesto (Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl) und dem Rindfleisch-Burger zusammensetzen. Mit Mozzarella, knusprigem Pancetta, Balsamico-Mayonnaise, gebratenen Kirschtomaten und Friséesalat garnieren.



REZEPT ENTE

ZUTATEN

- 1 Burger-Brötchen
- Entenbrustfilet (ca. 125 g)
- Eichblattsalat
- Roter Portwein
- Rotwein
- Rote Zwiebel
- Pistazien

SAUCE

- Hellmann's Real Mayonnaise

ZUBEREITUNG

BURGER

Entenbrustfilet mit dem Messer oder im Fleischwolf mit grobem Aufsatz zerkleinern. Fleisch fest zusammendrücken und zu einem Burger formen. Burger salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten.

Burger-Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in der Pfanne anrösten. Burger mit Eichblattsalat und dem Entenbrust-Burger zusammensetzen. Mit Hellmann's Real Mayonnaise, Rote-Zwiebel-Chutney (mit Rot- und Portwein einkochen) und gehackten Pistazien garnieren.





COMING
HOME
— to —
you!

www.ufs.com

