

5 Profi-Tipps für perfekte Hamburger & Spareribs

By Chef Charles "Chuck" Dunn | CA-MasterChef Kitchen Von unserer Küche in Ihre



Für saftige, aromatische Hamburger

1. Verwenden Sie das richtige Fleisch 80/20% Fleisch/Fett, 70/30% Fett – für saftige, aromatische Hamburger, schnell und perfekt zubereitet.

2. Vorsichtig handhaben

Formen Sie die Patties behutsam und halten Sie sie bis zum Grillen kalt.

Wenn Sie das Fleisch zu stark pressen werden die Burger zäh.

3. Nach Geschmack würzen

Eine Prise feines Tafelsalz und frischer schwarzer Pfeffer ist alles, was Sie brauchen. Fügen Sie es erst nach dem Wenden des Patties hinzu, um den Geschmack zu erhalten.

4. Kontrollieren Sie die Hitze

Sie kennen Ihren Grill am Besten, heizen Sie ihn so ein, daß das Fleisch brutzelt

wenn Sie es auf den Grill oder in die Pfanne legen und braten Sie es gleichmäßig.

5. Toasten und Bauen wie ein Profi

Brötchen leicht toasten und in dieser Reihenfolge stapeln: Soße, Zwiebeln, Salat,

Tomate, Gurken, Patty, Käse und Sauce, oberes Brötchen. So bleibt der Geschmack erhalten und Sie haben mit jedem Bissen eine Gaumenfreude.



From our Kitchen to your Kitchen

“Taste the Love!”



Für zarte, vom Knochen fallende Spareribs

1. Entfernen Sie die Membran Ziehen Sie die zähe Silberhaut von der Rückseite der Rippen ab – das hilft Gewürzen und Rauch in das Fleisch einzudringen

2. Richtiges Handhaben des Rub

Verwenden Sie eine Trockenmarinade mit braunem Zucker, Salz, geräuchertem Paprika, Knoblauchpulver und einer Prise Cayennepfeffer (optional). Lassen Sie die Marinade mindestens 1 Stunde (oder über Nacht für beste Ergebnisse) einwirken.

3. Langsam und bei niedriger Temperatur garen

Pflegen **110–125°C / 225–250°F**. Bei indirekter Hitze 3–5 Stunden garen. Für authentischen BBQ-Geschmack Holzchips wie Hickory- oder Apfelholzchips hinzufügen.

4. Einwickeln, um saftig zu bleiben

Nach der Hälfte der Zeit die Rippchen in Alufolie einwickeln und mit Apfelsaft besprühen um das Fleisch schön zart und saftig zu bekommen.

5. BBQ-Sauce zuletzt

Tragen Sie Ihre BBQ-Sauce in den letzten 15–20 Minuten auf. Dies verhindert ein Verbrennen und sorgt für ein glänzendes, köstliches Finish.

Von Chuck:

“Du brauchst keine extravagante Küche – nur das richtige Wissen, gute Zutaten und die Leidenschaft, gezielt zu kochen. Lass es uns anheizen und zaubern!”

