PHILIPS

Kitchen Appliances

Fast Food goes Gourmet:

So machst Du den perfekten Burger

Endlich Sommer … und damit Zeit für ein klassisches Lieblingsgericht: Burger! Egal, ob vom Grill oder aus der Heißluftfritteuse – am besten schmeckt er, wenn man alle einzelnen Bestandteile selbst herstellt. So wird aus einem Otto-Normal- ein echter Ehren-Burger!

Warum kleinere Brötchen backen?

Meist wird dem Brötchen wenig Aufmerksamkeit gewidmet. Dabei sind die Unterschiede riesig und sie verdienen genauso viel Aufmerksamkeit wie Fleisch und Co. Schließlich geht geschmacklich nichts über ein frisch gebackenes „Bun" – noch dazu ist es individuell variabel: Neben gesunden Varianten aus Vollkorn- oder Dinkelmehl können auch ausgefallenere Kreationen auf dem Teller landen. Wie wäre es denn mal mit einem Süßkartoffel-Brötchen?

Philips NutriU-App:
Süßkartoffel Buns

Mittendrin statt nur dabei

Das Herzstück jedes Burgers: das Patty! Wer es klassisch mag, bleibt bei der (Rinder-)Hackfleischvariante, die die Wurzeln des echten amerikanischen Hamburgers aus dem frühen 20. Jahrhundert bildet – auch wenn weder die genaue Herkunft noch die Bezeichnung des Gerichts einwandfrei belegt sind.[1] Echte Burgerprofis legen selbst am Fleischwolf Hand an und fügen je nach Wunsch Brotkrumen, Zwiebeln oder Gewürze hinzu. Seit einigen Jahren werden auch fleischlose Varianten immer beliebter – schließlich hat man eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Auswahl, vom Portobello-Pilz über Gemüsebratlinge bis hin zu verschiedenen pflanzlichen Ersatzprodukten.

Philips NutriU-App:
Mediterraner Burger

Das Tüpfelchen auf dem mmmhhh

Schmelzender Käse? Salat und Tomaten? Zwiebeln und Gewürzgurken? Ja, bitte! Toppings sind keineswegs Beiwerk, sondern unterstützen das kulinarische Gesamtkunstwerk. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Auch Röstzwiebeln, Bacon, Früchte oder Kartoffelprodukte veredeln den Burger. Genauso wie die Soße: Ketchup und Senf sind unbestrittene Klassiker – eigens angefertigte Mayonnaisen oder Chutneys überraschen dagegen mit ganz neuen Geschmackskombinationen.

Philips NutriU-App:
Hausgemachte Mayonnaise

Eine für alles

Philips Series 7000 Küchenmaschine

HR7962/21
UVP: 399,99 Euro

Um bei all diesen Komponenten während der Zubereitung locker zu bleiben, braucht es einen echten Alleskönner, der das Hacken, Mischen und Rühren übernimmt.
Die Philips Küchenmaschine Series 7000 wartet dafür mit nützlichem Zubehör auf, das sich einfach an das Gerät anbauen und intuitiv bedienen lässt. Der leistungsstarke 1.000-Watt-Motor und die ProKnead Technologie sorgen für perfekt geneteten Teig und ein optimales Backergebnis. Der Fleischwolfaufsatz zerkleinert mit Edelstahlklingen ein Kilogramm Fleisch in unter zwei Minuten und ist auch für Veggie-Patties unverzichtbar. Der Glasmixer zaubert die passende Soße zum Burger, einen erfrischenden Smoothie oder ein cremiges Dessert für danach. Die **NutriU-App** liefert dafür immer die passende Rezept-Inspiration. So wird mit der Philips Küchenmaschine aus einem altbekannten Standard-Fast-Food-Gericht ein kulinarisches Highlight.

1 Die Zeit, Ausgabe 49/2014.