

McDonald's



Das allseits bekannte Logo

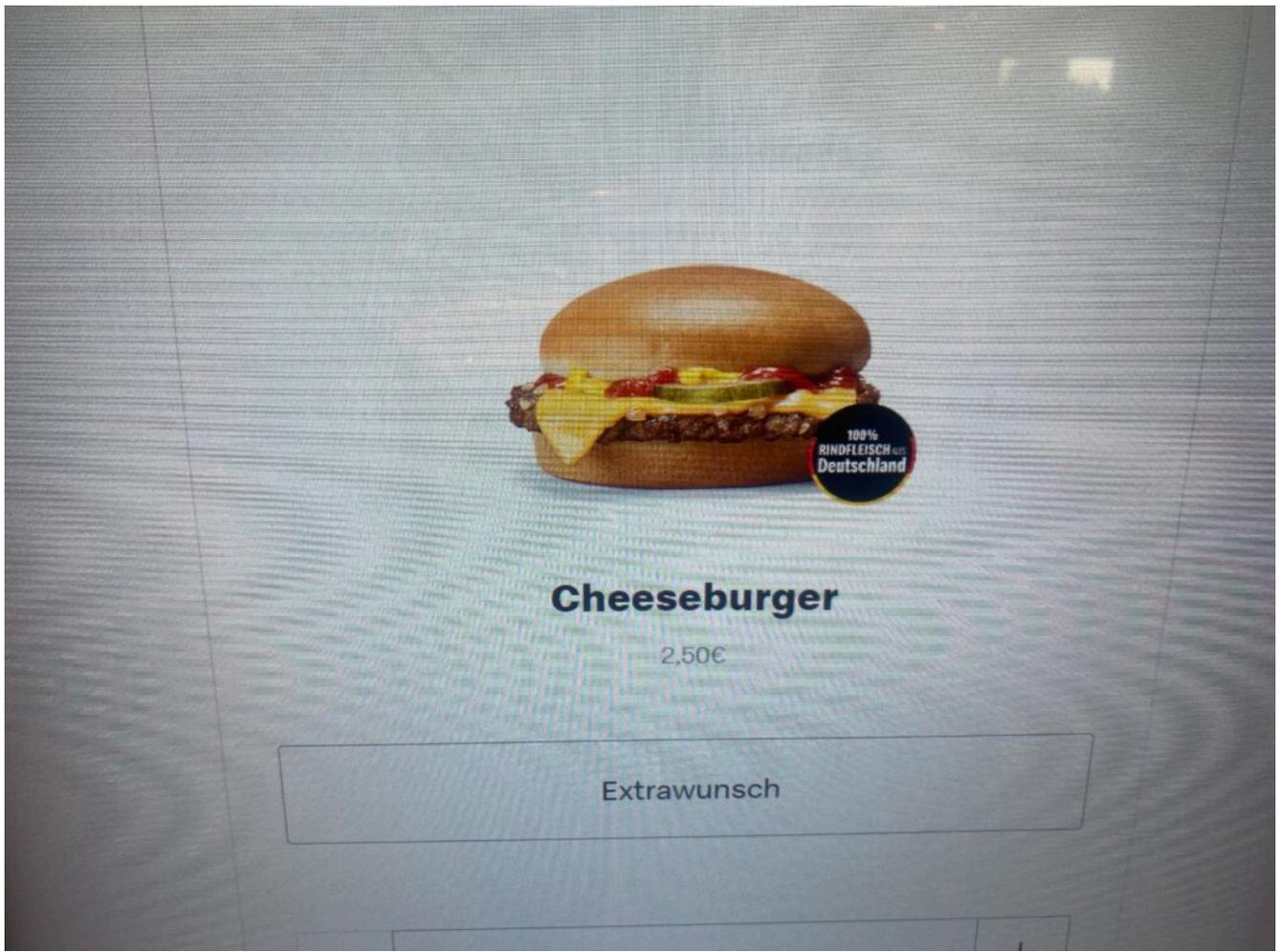
Heute hat es mich zu einem unplanmäßigen Aufenthalt in der McDonald's-Filiale in Wandsbek in der Ahrensburger Straße verschlagen. Aber der Reihe nach.

Ich war mit dem Fahrrad unterwegs und ging in die Budni-Filiale in der Ahrensburger Straße einkaufen. Als ich nach einer viertel Stunde herauskam, war der Sonnenschein leider verschwunden, die Sonne hatte sich hinter dunklen Wolken versteckt und es goß aus Strömen.



McDonald's-Filiale in Wandsbek

Was tun? Dennoch mit dem Fahrrad nach Hause fahren und dabei klitschnass werden? Ich entschied mich zu einem Besuch der McDonald's-Filiale in der Ahrensburger Straße, die direkt neben dem Drogeriemarkt liegt. Da ich am zurückliegenden Wochenende gerade schon die Burger-King-Filiale in Wandsbek besucht und getestet hatte, konnte jetzt ein Versuch bei der Konkurrenz auch nicht schaden.



Der am Selbst-Bezahl-Terminal bestellte Burger
Was soll ich sagen, es gibt zwischen diesen beiden Ketten mittlerweile – aber auch schon früher – nicht sehr viele Unterschiede. Auch in dieser Filiale prangen große Monitore mit den aktuellsten Angeboten von Burger oder Menüs über der Kauftheke. Und es sind auch vier Selbst-Bezahl-Terminals im Innenraum vorhanden. Der einzige Unterschied bei genau dieser Filiale, da in einem Gewerbegebiet gelegen, ist der Umstand, dass das Gebäude isoliert steht und somit Raum genug für ein Drive-In vorhanden ist. Somit können Autofahrer an das Gebäude direkt an einen Bestellschalter fahren und Burger und Getränke zum Mitnehmen ordern.



Der Cheeseburger in natura

Ich habe wie im Burger King zum Vergleich einen Cheeseburger bestellt. Und mich in den Innenraum gesetzt, um ihn zu genießen und auf das Ende des Regens zu warten. Was auch nach einer halben Stunde eintrat. Noch soviel zum Burger, er war lecker und schmackhaft. Das Bun hat mir besser geschmeckt als sein Pendant bei Burger King.

Aber im Großen und Ganzen geben sich die beiden Ketten nicht viel Gegensätzliches. Man kann dieses Fastfood durchaus ab und zu einmal essen. Es ist gut und genießbar. Jedoch fast gänzlich seinen Konsum von Lebensmitteln darauf umzustellen, halte ich für übertrieben, ungesund und schreckt mich ab.

Burger King



Das allseits bekannte Logo

Wer wie ich langsam ins höhere Alter kommt, merkt dies im Laufe der Jahre schon an einigen wenigen Dingen. Ohne Lesebrille ist Lesen im Alter nicht mehr möglich. Dann folgen die ersten Zahnprothesen für ausgefallene oder gezogene, kranke Zähne, ohne die Kauen nicht mehr möglich ist. Schließlich irgendwann Hörgeräte, weil man einfach langsam nicht mehr gut oder viel hört. Und dann noch, durch die Abnahme der Beweglichkeit der Gelenke im Alter, Probleme mit dem Gehen, das dann schwerfällt.

Alle diese Gebrechen haben sich bei mir glücklicherweise noch nicht eingeschlichen. Aber ich musste schon auf einige Schneidezähne verzichten und bin somit auf Zahnprothesen angewiesen. Mit diesen gelingt aber das bislang so gewohnte Abbeißen mit den Schneidezähnen von belegtem Brot oder

Sandwiches sehr gut.



Die Burger-King-Filiale am Wandsbeker Marktplatz
Und so hatte ich mich entschieden, bei meinem Spaziergang am
Wochenende bei einem Burger King im Nachbarstadtteil vorbei zu
gehen, einen Cheeseburger zu kaufen und zu verspeisen.

Ich muss anmerken, dass ich vor so ziemlich genau 46 Jahren
das letzte Mal bei einem Burger King oder auch McDonald's war,
um einen Burger zu essen. Das war im Jugendlichen- oder jungen
Erwachsenenalter, als ich noch zur Schule ging und in Mannheim
lebte. An Wochenenden ging es samstags und sonntags zuerst in
die Disco und danach zu einem der genannten Fastfood-Ketten,
einige gepflegte Burger verspeisen. Irgendwann kehrte ich mich
aufgrund gesünderer Ernährungsweise jedoch von diesem Fastfood
ab.

In 46 Jahren hat sich in diesen Burger-Restaurants viel getan.
Früher gab es an einer Verkaufstheke große, unübersichtliche

Tafeln mit den Produkten und ihren Preisen. Alles aus Plastiketiketten, die an der Tafel angebracht wurden.

Die Burger wurden im Voraus sozusagen auf Halde zubereitet und in entsprechenden Fächern bereitgehalten. Der Nachteil davon war natürlich, dass das Gemüse meistens nicht mehr knackig war und auch die Temperatur der zubereiteten Burger meistens abnahm und sie kalt wurden.



Der Bestellvorgang am Touchscreen des Selbst-Bezahl-Terminals Heute ist es in diesem modernen Restaurants ganz anders. Die Plastiktafeln mit den Produkten und Preisen sind im Laufe der Jahre obsolet geworden. Heute zieren riesengroße Monitore die Wände der Restaurants über der Verkauftheke, die alle notwendigen Informationen zu Produkten und Preisen bereithalten.

Zusätzlich zu möglichen Kassen an der Verkauftheke zum Bestellen und Bezahlen gibt es auch Selbst-Bezahl-Terminals,

an denen man sich an einem Touchscreen seine Produkte auswählt, bestellt und bargeldlos bezahlt. Bei dieser Bestellung bekommt man eine Kaufquittung mit einer Nummer.

Die Burger werden auch nicht im Voraus zubereitet, sondern erst zubereitet, wenn eine solche Bestellung eingegangen ist. Erscheint die Nummer auf der Kaufquittung auf dem Display des Monitors an der Wand, geht man zur Theke, holt sich seine Produkte ab und isst sie im Restaurant oder nimmt sie mit nach Hause.

Nicht unerwähnt bleiben soll natürlich, dass es die meisten Produkte mittlerweile auch aus pflanzlichen Zutaten zubereitet gibt und sie somit zumindest vegetarisch, wenn nicht auch vegan sind.

Und der Cheeseburger war lecker! Ab und zu kann man so etwas schon einmal essen. Und als Restaurantkritik geht das dann im Foodblog auch durch.



Kräftig reinbeißen und ... lecker!

Burger



Mein erster Burger ...

Mögen Sie Burger? Also Hamburger, Cheeseburger und so weiter? Von den Platzhirschen MacDonalds oder Burger King? Oder auch selbst zubereitet?

Ich gestehe hier, dass dies der erste Burger ist, den ich in meinem Leben zubereitet habe und für den ich hiermit das Rezept veröffentliche.

Nun gut, es ist kein korrekter Burger, denn es fehlen die Burger Buns. Also die Burger Brötchen. So etwas habe ich generell nicht zuhause vorrätig, wozu auch, wenn ich nie Burger zubereite. Zumindest hatte ich aber Sandwichscheiben vorrätig, sogar aus Vollkornmehl hergestellt. Diese habe ich für Krossheit und Knusprigkeit natürlich getoastet.

Die BBQ-Sauce, die ich verwende, ist natürlich industriell hergestellt und somit gekauft, mein gleiches Argument, warum soll ich eine BBQ-Sauce umständlich und mühsam selbst zubereiten, wenn ich dafür doch meistens keine Verwendung habe? Da ich aber bei BBQ-Saucen überhaupt keine Ahnung habe,

welche Produkte sich auf dem Markt befinden und wie diese geschmacklich gelagert sind, muss ich feststellen, dass diese BBQ-Sauce zu scharf, zu fruchtig und zu süß ist.

Als Topping kommen einige frische Blätter vom Romanasalat hinzu. Dann noch Zwiebelringe einer halben, weißen Zwiebel.

Eines ist mir jedoch wirklich sehr schmackhaft in eigener Zubereitung gelungen, und zwar das Patty. Ich hatte ja vor einiger Zeit einen ersten, kläglichen Versuch mit kleingehäckselten Bratwürsten für ein Patty unternommen, der natürlich scheiterte. Dieses Mal habe ich reines Schweinehackfleisch genommen, das einen hohen Fettanteil hat und somit zum einen eine gute Bindung hat und zum anderen sehr saftig bleibt. Dieses habe ich mit einer Fleischgewürzmischung kräftig gewürzt. Und dann auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils 5 Minuten in der Pfanne gebraten. Der Patty ist so lecker! Man erkennt das schon beim angerichteten Burger, dass ständig Fleischsaft vom Patty auf den Tellerboden tropft. Und vor allen Dingen sind die Patties tatsächlich medium gelungen.

Somit besteht der Burger bis auf die BBQ-Sauce aus frischen Produkten. Er schmeckt auch sehr gut. Leider gibt es eben beim Essen ein Schlachtfeld auf dem Teller, denn der Burger ist natürlich zu dick, um hineinzubeißen, und so muss man ihn mühsam mit Messer und Gabel zerteilen. Wenn ich dieses Schlachtfeld auf dem Teller betrachte, ist so ein Burger eigentlich nichts anderes als ein Gericht auf dem Teller, das aus einer Hackfleischfrikadelle besteht, dazu etwas frischer Salat, ein paar Zwiebelringe zur Garnitur und zum Würzen der Frikadelle obenauf etwas BBQ-Sauce. Und dazu reicht man getoastete Sandwichscheiben als Sättigungsmittel. Warum richtet man solch ein Gericht eigentlich nicht gleich so an?



Saftiges und leckeres Patty

Sie lesen also, aus mir wird in meinem Alter kein Burger-Liebhaber mehr. Und ich denke auch nicht, dass noch weitere Burgerrezepte mit Variationen folgen werden.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinehackfleisch
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- Zucker
- BBQ-Sauce
- 4 Blätter Romanasalat
- 1 kleine, weiße Zwiebel
- 4 Scheiben Weizenvollkornsandwich
- Rapsöl
- 2 Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und die Ringe in eine Schale geben.

Vier schöne Blätter vom Romanasalat abzupfen und putzen.

Hackfleisch mit reichlich Gewürzmischung, etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Jeweils eine Hälfte in einen Eierring geben, verteilen und schön flach drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Patties auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur 5 Minuten kross braten.

Parallel dazu Sandwichscheiben im Toaster toasten.

Kur vor Ende der Garzeit alle Sandwichscheiben auf einer Seite mit jeweils einigen Teelöffeln der BBQ-Sauce bestreichen.

Zwei Sandwichscheiben mit der BBQ-Sauce nach oben auf zwei Teller geben. Jeweils ein Patty darauf platzieren. Jeweils zwei Romanasalatblätter darauf geben. Die Zwiebelringe darauf verteilen. Mit einer Sandwichscheibe mit der BBQ-Sauce nach unten abschließen. Mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Servieren. Guten Appetit!

Bratwurstpfanne



Alternatives Gericht bei gescheitertem Experiment

Sie werden wegen der Foodfotos und dem Titel dieses Rezeptes etwas erstaunt sein. Sie hatten sicherlich Bratwürste, in der Pfanne gebraten, erwartet. Vielleicht mit Bratkartoffeln, wie man es oft zubereitet.

Ich will Ihnen vor dem eigentlichen Rezept eine kleine Geschichte erzählen. Wie es zu dieser Bratwurstpfanne kam. Sie werden vielleicht bemerkt haben, dass Sie in meinem Foodblog noch kein Rezept für Burger gefunden haben. Und es auch keine Kategorie für Burger gibt. Das hat einen einfachen Grund: Ich esse keine Burger. Aus zwei Gründen.

Entweder ist der Burger so hoch, dass man ihn nicht in den Mund bekommt. Dann muss man ihn auf dem Teller zerschneiden, um ihn essen zu können. Und hat ein ziemliches Gematsche auf dem Teller. Oder man kann ihn essen, bekommt aber eine Maulsperre, weil man den Mund so weit aufreißen muss, um den Burger zu essen. Und zu den Burgern von MacDonalDs, Burger King und Konsorten äußere ich mich erst gar nicht.

Nun hatte ich aber Zwiebelmarmelade gekocht und außerdem noch einige wenige Zutaten zuhause, die eigentlich für einen Burger passten. Ich hatte zwar keine Burgerbrötchen vorrätig, sondern nur ToastbrotscHEIBEN, aber es hätte doch eventuell klappen können. Nur hatte ich kein Hackfleisch für die Patties. Aber Bratwürste.

Also entwickelte ich den Plan, die Bratwürste mit der Küchenmaschine fein zu häckseln und als Masse für die Patties zu verwenden. Also mit dem Brät von frischen Bratwürsten hätte das eventuell geklappt. Nicht jedoch mit den fein gehäckselten Bratwürsten. Die Masse ist einfach zu trocken und hat keine Bindung. Und Eier für Bindung wollte ich nicht verwenden, es sollten Patties werden, keine Frikadellen.

Also versuchte ich noch das folgende. Ich nahm zwei Eierringe und presste die Bratwurstmasse sehr fest hinein. Und brät die beiden Patties auf diese Weise in viel Rapsöl in der Pfanne an. So weit, so gut, Aber beim Wenden passierte dann das Malheur, das ich oben nannte. Die Masse hatte keine Bindung und zerfiel. Also Tschüss zum ersten Rezept für einen Burger. Und schnell musste ein Ersatzrezept her, was ich mit der krümeligen Bratwurstmasse zubereiten konnte. Das Ergebnis sehen Sie hier auf den Foodfotos!

Zwiebelmarmelade bereiten Sie übrigens folgendermaßen zu: Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Wurzeln putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In etwas Olivenöl anbraten. Mit einem trockenen Rotwein ablöschen. Etwa 30 Minuten einkochen. Abschmecken.

Für 2 Personen:

- 10 Bratwürste (2 Packungen à 300 g)
- 20 Bio-Drillinge
- einige EL Zwiebelmarmelade
- Gewürzsalz
- schwarzer Pfeffer

- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit Bratwurst und Kartoffeln

Drillinge in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In Viertel schneiden.

Bratwürste in grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine gut zerhackeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Drillinge darin einige Minuten kross anbraten. Mit einem Gewürzsalz würzen. Herausnehmen und warmhalten.

Bratwurstbrät in zwei Pfannen einige Minuten kross anbraten. Leicht mit Pfeffer würzen.

Zwiebelmarmelade dazugeben und untermischen.

Drillinge obenauf geben und nochmals gut erhitzen.

Möglichst in der Pfanne servieren.

Guten Appetit!

Frikadellen mit Kartoffelspalten und Rucola- Salat



Lecker gewürzt

Hier werden einfach Burger Patties zweckentfremdet. Und zwar vegane Patties. Hergestellt u.a. aus Erbsenprotein. Frittiert in der Fritteuse.

Dazu ebenfalls in der Fritteuse frittierte Kartoffelspalten.

Und ein frischer Salat, einfach nur mit einem Dressing mit

Essig und Öl angemacht.

Somit ein leckeres, veganes Gericht.

Die Patties schmecken übrigens sehr gut. Sie schmecken nicht wie Patties aus tierischem Hackfleisch. Sondern haben einen ganz eigenen Geschmack. Aber gut.



Kross frittiert

Für 2 Personen:

- 4 vegane Burger Patties (2 Packungen à 2 Stück)
- 4 große Kartoffeln
- 200 g Rucola (2 Packungen à 100 g)
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Fleisch-Gewürzmischung

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 7

Min.



Einfaches Dressing aus Essig und Öl

Kartoffeln schälen und längs achteln und somit in dünne Spalten schneiden.

Rucola in eine Schüssel geben.

Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben und alles mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Patties hineingeben. Kartoffelspalten ebenfalls hineingeben.

Alles 7 Minuten frittieren.

Kartoffelspalten herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen. Auf zwei Teller verteilen.

Patties herausnehmen und ebenfalls auf ein Küchenpapier geben.

Auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Jeweils zwei Patties auf einen Teller geben.

Zusammen mit dem Salat in zwei Schalen servieren. Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit dreierlei Dip



Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10 Stück)
- Knoblauch-Sauce
- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.



Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Fischburger auf mediterranem Gemüse-Bett

Hier habe ich einmal ein Convenience-Produkt, also ein Tiefkühl-Produkt, ausprobiert. Fischburger.

Dazu als Beilage ein frisches Gemüse aus vielen verschiedenen Zutaten.

Erwartungsgemäß schmeckten die Fischburger nur sehr mäßig.

Das frische, mediterrane Gemüse mundet jedoch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:771]