

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУРГЕРОВ НА ГРИЛЕ

## ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ НУЖНО ЗНАТЬ



### 1 СОЧНОСТЬ

Сочными бургеры становятся благодаря жиру, поэтому фарш из лопатки подходит для их приготовления больше, чем фарш из филейной части или костреца. Ведь, как правило, в лопаточной части туши содержится 18% жира, а в нежирном костреце – лишь 12%. Конечно, мы не знаем, из какой части туши сделан фарш, который продается в магазине. Так что лучше приготовить его самим, используя мясо из лопаточной части.

### 2 ВСЕ ДЕЛО В СПЕЦИЯХ

Говяжий фарш нужно щедро посолить и поперчить, иначе бургеры получатся пресными. Можно также добавить вустерский соус, соус чили или даже обычный тертый репчатый лук – благодаря этому бургеры станут гораздо более вкусными и сочными.

### 3 ПРАВИЛЬНАЯ ТОЛЩИНА

Идеальная толщина бургера – 2 см. Если он будет тоньше, то получится слишком сухим, а если толще, то подгорит снаружи и останется непрожаренным внутри.

### 4 СОХРАНЯЕМ ПЛОСКУЮ ФОРМУ

При жарке бургеры могут деформироваться, и потом

будет неудобно выкладывать на них другие ингредиенты. Чтобы этого избежать, в середине сырого бургера сделайте большим пальцем или тыльной стороной чайной ложки углубление диаметром приблизительно 2,5 см и глубиной 0,5 см.

### 5 ПЕРЕВОРАЧИВАЕМ ОДИН РАЗ

Бургер нужно перевернуть только один раз, осторожно приподняв лопаткой. Если бургер пристает к решетке, то не пытайтесь его перевернуть – попробуйте сделать это минутой позже. Если же бургер легко отделяется от решетки, самое время его перевернуть.



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)



## КЛАССИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)  
И ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °C)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 11–13 МИНУТ

3 ст. л. растительного масла

2 крупные луковицы, разрезать пополам

и нашинковать

½ ст. л. сахара

Крупная морская соль

60 г размягченного сливочного масла

12 ломтиков ржаного хлеба толщиной 1 см

900 г говяжьего фарша

2 ст. л. вустерского соуса

½ ч. л. свежемолотого черного перца

120 г тертого сыра (эмменталь)

Дижонская или любая другая остшая горчица (по желанию)

**1.** В большой сковороде нагрейте растительное масло на среднем огне. Добавьте лук, посыпьте его сахаром. Накройте крышкой и жарьте, помешивая, 15–20 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Посолите по вкусу, снимите с плиты.

**2.** Ломтики хлеба намажьте сливочным маслом и отложите в сторону.

**3.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Смешайте фарш с вустерским соусом, добавьте 1 ст. л. соли, поперчите. Из фарша сформуйте шесть бургеров толщиной 2 см. Большим пальцем или чайной ложкой сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

**4.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. За это время один раз переверните их. Снимите бургеры с гриля.

**5.** Снизьте жар в гриле до среднего. Поджаривайте ломтики хлеба 1–2 минуты с одной стороны в режиме **прямого среднего жара**. Затем переложите хлеб на доску поджаренной стороной вверх.

**6.** На шесть ломтиков хлеба выложите карамелизованный лук, сверху положите по бургеру. Посыпьте сыром, накройте еще одним ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Широкой лопаткой аккуратно переложите бургеры на решетку и жарьте в режиме **прямого среднего жара** в течение 1 минуты, пока хлеб снизу не поддумянится. Переверните и жарьте с другой стороны. Подавайте на стол горячими, с горчицей (по желанию).



Ломтики хлеба из ржаной муки грубого помола с хрустящей корочкой – идеальная основа для бургеров с нежным карамелизованным луком и расплавленным сыром.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)



## БУРГЕРЫ «КАЛИФОРНИЯ» С СОУСОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 18–20 МИНУТ

### ДЛЯ МАЙОНЕЗА

2 ст. л. белого репчатого лука, натереть на терке

1 спелый авокадо, очистить, удалить косточку

2 ст. л. майонеза

2 небольших помидора без кожицы и семян, нарезать кубиками

1 ст. л. мелко рубленной кинзы

2 ч. л. свежевыжатого сока лайма

1 маленький зубчик чеснока, натереть на терке или выдавить через пресс

Крупная морская соль

2 стручка перца чили средней остроты (лучше поблано)

700 г говяжьего фарша

1½ ч. л. крупной морской соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

4 булочки для гамбургеров

**1.** Тертый лук выложите в сито, промойте под струей холодной воды, обсушите. Авокадо разомните вилкой, тщательно перемешайте с майонезом. Добавьте лук, помидоры, кинзу, сок лайма и чеснок, посолите. Накройте посуду с майонезом пищевой пленкой (можно приготовить майонез накануне).

**2.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Обжаривайте стручки перца под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 10 минут, переворачивая время от времени, пока кожица не покраснеет со всех сторон. Снимите с гриля и остудите. Удалите кожицу, плодоножку, семена и перегородки. Нарежьте мякоть кубиками 1 × 1 см.

**3.** Смешайте фарш с перцем чили, посолите и поперчите. Из фарша сформуйте четыре бургера толщиной 2 см. В центре каждого сделайте небольшое углубление – в этом случае бургеры равномерно прожарятся и сохранят форму.

**4.** Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только они будут легко отставать от решетки, переверните. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз. Намажьте бургеры майонезом с авокадо и вложите их в булочки. Подавайте на стол горячими.

### ПРИПРАВЛЯЕМ МАЙОНЕЗ



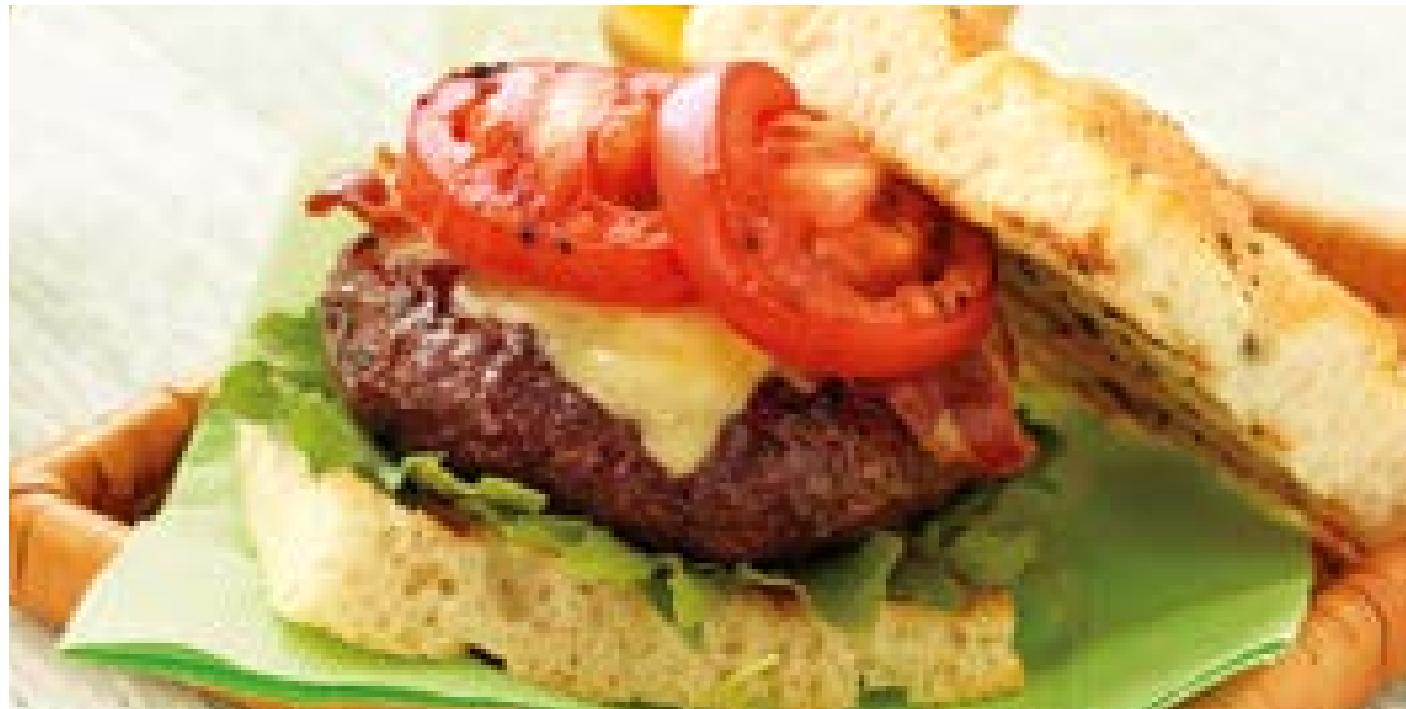
**1.** Сырой репчатый лук станет менее острым, если натереть его на средней терке, выложить в сито и промыть под холодной водой.



**2.** Чтобы измельчить чеснок, используйте самую мелкую терку.



**3.** Тертый чеснок сразу же добавьте в майонез.



## БУРГЕРЫ С КРАСНЫМ ВИНОМ НА ФОКАЧЧЕ С РОЗМАРИНОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)  
И ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °C)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 10–14 МИНУТ

### ДЛЯ ВИННОГО СОУСА

500 мл вина Каберне Совиньон  
1 ст. л. коричневого сахара

### ДЛЯ МАСЛА С РОЗМАРИНОМ

60 г размягченного сливочного масла  
1 ст. л. мелко рубленного свежего розмарина

### ДЛЯ БУРГЕРОВ

700 г говяжьего фарша  
4 ст. л. винного соуса  
2 ч. л. крупной морской соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. свежемолотого черного перца  
  
4 ломтика эмментала или гауды  
8 ломтиков спелых помидоров толщиной 1 см  
Оливковое масло  
Крупная морская соль  
4 лепешки фокачча (основа для пиццы) размером 12×12 см  
или 4 маленькие булочки фокачча, разрезать пополам  
100 г нежных листьев рукколы  
4 ломтика бекона, обжарить

1. В кастрюлю с толстым дном налейте вино и насыпьте сахар. Уваривайте смесь на среднем огне 20–25 минут до объема 120 мл. Снимите соус с огня и остудите.



Благодаря соусу из красного вина бургеры становятся яркими, сочными и вкусными (на фото такой бургер слева).

2. Тщательно перемешайте сливочное масло с мелко нарезанным розмарином.

3. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформуйте четыре бургера толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого из них небольшое углубление.

4. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Каждые 2 минуты поливайте их винным соусом. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. В конце приготовления выложите на бургеры ломтики сыра и дайте им расплавиться.

5. Снизьте жар в гриле до среднего. Сбрызните ломтики помидоров оливковым маслом, посолите по вкусу и готовьте на гриле в режиме **прямого среднего жара** 2–4 минуты, до мягкости. Один раз переверните. Фокаччу смажьте маслом с розмарином, положите на гриль срезом вниз и поджаривайте 1 минуту в том же режиме. На нижнюю половинку каждой фокаччи уложите рукколу, бургер, ломтик бекона и два ломтика помидора. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

## ПАРИЖСКИЕ БУРГЕРЫ С БРИ И ЛУКОМ-ШАЛОТОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

125 г лука-шалота, нарезать тонкими кольцами  
2 ст. л. оливкового масла

ДЛЯ БУРГЕРОВ

700 г говяжьего фарша  
3 ст. л. панировочных сухарей  
3 ст. л. говяжьего или куриного бульона  
1 ч. л. крупной морской соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. свежемолотого черного перца

50 г бри  
4 круглые булочки, разрезать пополам  
5 ст. л. зернистой горчицы  
2 горсти нежных листьев рукколы

**1.** Сковороду с оливковым маслом нагрейте на слабом огне. Положите лук-шалот и жарьте его, помешивая, 20 минут, до легкого золотистого цвета. Снимите сковороду с огня и дайте луку остить.

**2.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформуйте четыре бургера, в центре каждого сделайте углубление для сыра.

**3.** Сыр очистите от корочки (по желанию) и нарежьте кусочками по 10–12 г. Вдавите в каждый бургер по кусочку сыра, закройте его фаршем (слой фарша должен быть не тоньше 8 мм, чтобы сыр не вытек при жарке).

**4.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут,

до средней степени прожарки. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз.

**5.** Нижнюю половинку каждой булочки смажьте горчицей, сверху положите бургер, затем рукколу и лук-шалот. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.



## ГОТОВИМ ФАРШИРОВАННЫЕ БУРГЕРЫ

Можно приготовить чизбургеры «наоборот», вложив сыр в мясо. Во время жарки бургеров сыр расплавится.



**1.** Корочку с сыра желательно аккуратно срезать.



**2.** Величина кусочков должна быть такой, чтобы сыр при жарке не вытек из бургера.



**3.** В середину каждого бургера вложите по кусочку сыра.



**4.** Сыр со всех сторон тщательно закройте слоем фарша.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

## КЮФТА В ПИТЕ С САЛАТОМ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ И НЕПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР

(230–290 °C)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

ДЛЯ САЛАТНОЙ ЗАПРАВКИ

125 г натурального йогурта

100 г пасты из семян кунжута (тахина)

4 ст. л. мелко рубленной кинзы или мяты либо смеси этих трав

3 ст. л. свежевыжатого сока лимона

2 ст. л. оливкового масла

½ ч. л. крупной морской соли

ДЛЯ САЛАТА

150 г огурцов, мелко нарезать

150 г помидоров черри, разрезать на четвертинки

4 ст. л. мелко нарезанного красного репчатого лука

Крупная морская соль

ДЛЯ КЮФТЫ

700 г говяжьего фарша

50 г мелко рубленной зелени петрушки

3 зубчика чеснока, выдавить через пресс

2 ч. л. молотых семян кориандра

1½ ч. л. молотой зиры

1½ ч. л. крупной морской соли

½ ч. л. свежемолотого черного перца

½ ч. л. молотого душистого перца

¼ ч. л. молотого кардамона

¼ ч. л. молотой куркумы

Оливковое масло

3 пита из цельнозерновой муки

**1.** Смешайте ингредиенты заправки. Если заправка получилась слишком густой, разбавьте ее до нужной консистенции водой (примерно 3 ст. л.).

**2.** Смешайте огурцы с помидорами и луком, посолите салат по вкусу.

**3.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого и непрямого сильного жара. Тщательно перемешайте ингредиенты кюфты, разделайте смесь на порции толщиной 2 см. В центре каждой порции сделайте небольшое углубление, смажьте кюфту со всех сторон оливковым маслом.

**4.** Сбрзните питу водой и заверните в фольгу (все лепешки вместе).

**5.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте кюфту под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только кюфта будет легко отставать от решетки, переверните ее. Подогрейте питу в режиме **непрямого сильного жара** в течение 4–5 минут, один раз перевернув.

**6.** Разрежьте каждую питу пополам. Наполните кармашки в половинках питы салатом, полейте его заправкой и положите кюфту. По желанию добавьте еще заправки. Подавайте блюдо горячим.

### ДОБАВЛЯЕМ ПРЯНОСТИ В КЮФТУ



**1.** В странах Восточного Средиземноморья кюфтой называют блюда из мясного фарша с добавлением злаков, овощей и различных пряностей.



**2.** Пряности придают этому блюду неповторимые вкус и аромат. Добавьте их, как описано в рецепте, либо на свой вкус.



**3.** Сделайте в кюфте небольшое углубление, чтобы при жарке она сохранила свою форму.



[<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>](http://kniga.biz.ua)



Бургеры сохранят плоскую форму, если в заготовке из фарша сделать небольшое углубление. В конце жарки посыпьте бургеры раскрошенным козьим сыром. Аромат расплавленного сыра придаст мясу пикантные нотки.

## БУРГЕРЫ ИЗ МЯСА ЯГНЕНКА С ПАСТОЙ ИЗ ОЛИВОК И КОЗЬИМ СЫРОМ

**НА 6 ПОРЦИЙ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °C)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 8–10 МИНУТ

**ДЛЯ ПАСТЫ ИЗ ОЛИВОК**

1 зубчик чеснока

100 г маслин без косточек

100 г оливок без косточек

2 ст. л. каперсов, промыть

2 ст. л. оливкового масла

½ ч. л. дижонской горчицы

½ ч. л. прованских трав

1 кг фарша из мяса ягненка

½ ч. л. прованских трав

½ ч. л. крупной морской соли

½ ч. л. свежемолотого черного перца

150 г козьего сыра, раскрошить

6 булочек для гамбургеров

3 небольших помидора, нарезать тонкими ломтиками

**1.** С помощью кухонного комбайна или блендера измельчите чеснок. Добавьте остальные ингредиенты пасты из оливок, измельчите. Пасту можно приготовить заранее и хранить под крышкой в холодильнике (не более 1 недели). Перед подачей достаньте пасту из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.

**2.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте руками фарш с травами, солью и перцем. Сформуйте шесть бургеров диаметром 10 см и толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

**3.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Один раз переверните. В конце приготовления посыпьте бургеры сыром и поджарьте булочки.

**4.** Положите на булочки сначала ломтики помидоров, затем бургеры, а сверху – пасту из оливок. Подавайте бургеры горячими.