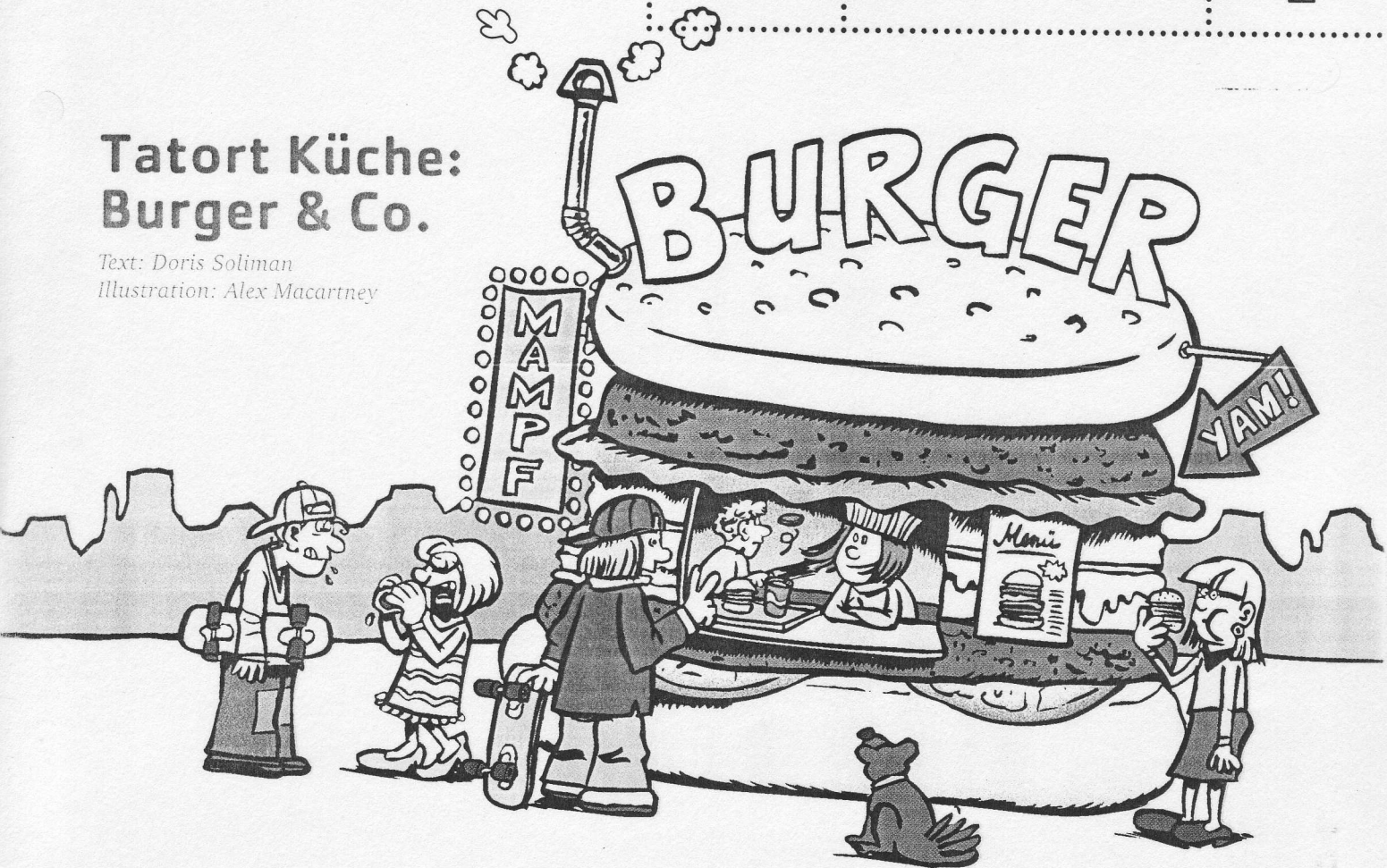




# Tatort Küche: Burger & Co.

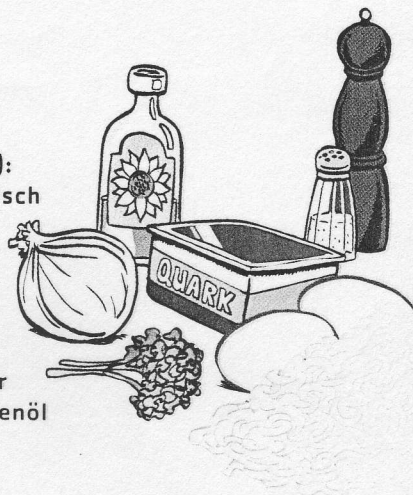
Text: Doris Soliman  
Illustration: Alex Macartney



Frikadelle, Pflanze, Bulette ... Kaum ein Gericht hat so viele Namen und kommt in derart vielfältiger Aufmachung daher wie das «Hacktätschli».

## Grundrezept

**Zutaten (für 4 Portionen):**  
500 g gehacktes Rindfleisch  
150 g Quark  
2 Eier  
1 kleine Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1 knapper Teelöffel Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
**Zum Braten: Sonnenblumenöl**

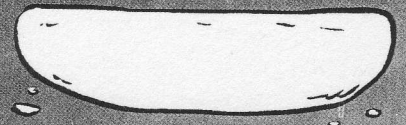


### Zubereitung

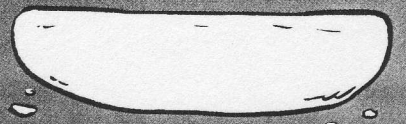
- 1 Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, von den Stängeln zupfen und ganz fein schneiden. (Am besten geht das mit einem Wiegemesser.)
- 2 Rindfleisch, Quark, Eier, gehackte Zwiebel und Petersilie in eine Schüssel geben und von Hand gut durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 3 Von Hand gleichmässig grosse Burger formen. Das Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur heiss werden lassen. Die Burger beidseitig je vier bis fünf Minuten goldbraun braten. ▷



**Hamburger:** Aus der Fleischmasse vier gleich grosse Burger formen, diese beidseitig etwa sechs Minuten braten. Vier Brötchen quer aufschneiden, die unteren Hälften mit Salatblatt und Scheiben von Essiggurken belegen. Burger drauf, allenfalls Ketchup dazu, Deckel drauf – und fertig.



**Cheeseburger:** Zubereitung wie «Hamburger», jedoch nach der Hälfte der Bratzeit die fertig gebratene Burgerseite mit einer Scheibe Käse (Tilsiter) belegen und zugedeckt fertig braten.



### Kleine Brandspuren

Reduziere die Hitze nach dem Anbraten, damit die Burger innen gar werden – ohne aussen anzubrennen.

### Einfache Keiltraum

Gib nicht zu viele Burger aufs Mal in die Bratpfanne: Zum Wenden der Burger brauchst du noch Platz für die Bratschaufel.



## Schisch Kuftha mit Joghurt

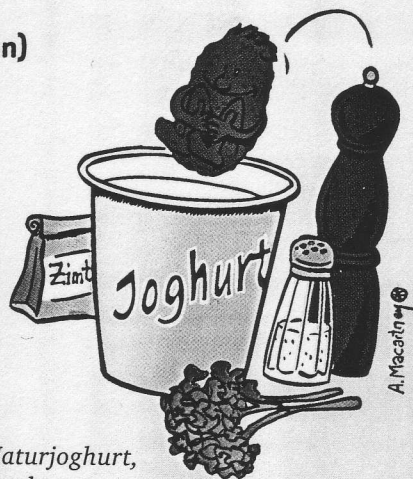
Arabische Hackklösschen

### Zutaten (für 4 Portionen)

2 kleine Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 500 g gehacktes Rindfleisch  
 1 Bund Petersilie  
 1 Teelöffel Zimt  
 1 knapper Teelöffel Salz  
 Gemahlener schwarzer Pfeffer  
 (evtl. 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel)  
 (evtl. 1 Teelöffel gemahlener Koriander)

Zum Braten: Olivenöl

Für die Joghurtsauce: 500 g Naturjoghurt, eine Handvoll frische oder getrocknete Pfefferminz-Blätter, Salz, Pfeffer



A. Macario

### Zubereitung

- 1 Joghurt in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfefferminzblätter klein schneiden (getrocknete Blätter mit den Fingern zerreiben) und unterrühren, Joghurtsauce für eine halbe Stunde kühl stellen.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Am Schluss den Knoblauch noch kurz mitdünsten.
- 3 Petersilie waschen, trocknen und ohne die groben Stiele fein hacken.
- 4 Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten und Gewürzen gut vermischen und durchkneten. Masse eine Stunde ruhen lassen.
- 5 Die Masse in etwa 16 gleich grosse Stücke teilen. Diese zu länglichen Kufthas formen und im heissen Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig je etwa 5 Minuten braten.

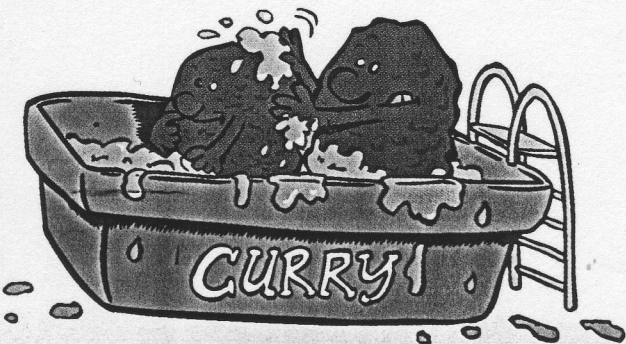
## Frikadellen mit Curry

### Zutaten (für 4 Portionen)

500 g gehacktes Geflügel- und Kalbfleisch  
 150 g Quark  
 1 Ei  
 2 Schalotten oder kleine Zwiebeln  
 1 Teelöffel getrockneter Majoran  
 1 Teelöffel Curry  
 1 knapper Teelöffel Salz, gemahlener weisser Pfeffer

Zum Braten: Sonnenblumenöl

Für die Currysauce: 150 g Naturjoghurt, 150 Crème fraîche, 1 Esslöffel Curry, 2 Esslöffel Mangochutney, 1/2 fein geriebener Apfel

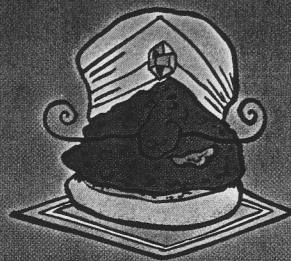


### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für die Currysauce miteinander verrühren und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- 2 Schalotten oder Zwiebeln schälen, ganz fein hacken und in wenig Öl kurz goldbraun braten und auskühlen lassen.
- 3 Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten und Gewürzen vermischen und durchkneten.
- 4 Fleischmasse in zwölf Portionen teilen und zu Frikadellen formen. Diese im Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je vier bis fünf Minuten braten. Heiss oder lauwarm servieren.

## Die Mitburger/innen und Mitburger ...

... mit pikantem Innenleben



Herzhaft: 1 Esslöffel Senf und eine fein geschnittene Essiggurke untermischen.

Orientalisch: Je 1 Teelöffel Zimt und Koriander und 2 Esslöffel getrocknete Weinbeeren zur Masse geben.

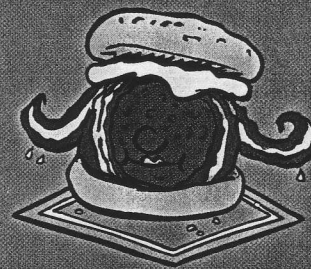
Aromatisch: Zwei Esslöffel gehackte Kräuter zur Fleischmasse geben, zum Beispiel Schnittlauch, Oregano, Salbei.

... mit extravagantem Outfit

Würzig: Burger erst in geriebenem Käse (Sbrinz) wenden, dann bei mässiger Temperatur braten.

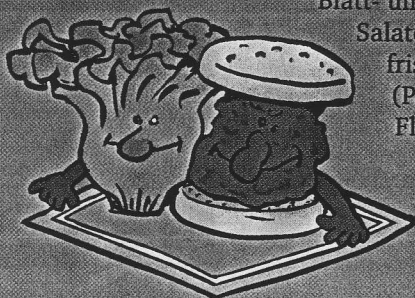
Knusprig: Burger vor dem Braten in Paniermehl oder geriebenen Haselnüssen wenden.

Deftig: Burger mit zwei Scheiben Bacon, Rauchschinken oder Speck umwickeln – einmal längs und einmal quer, mit einem Zahnstocher fixieren und beidseitig je etwa sechs Minuten braten.



... mit passender Begleitung

Kartoffelsalat, Kartoffelgratin,  
 Blatt- und andere  
 Salate, Reisgerichte,  
 frisches Baguette  
 (Pariserbrot),  
 Fladenbrot



Buchtipp:

Spick-Kochbuch «Kids in der Küche», [www.spick.net/shop](http://www.spick.net/shop)

«Ich will Burgermeister werden!»  
Oberköchels Wunsch:

