

Klasický americký hamburger.

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Světová barbecue kuchařka, americká kuchyně)

Suroviny

Suroviny::

hovězí ramínko

hovězí svíčková (stejně množství jako ramínka)

sůl, pepř

Příloha: žemle

Postup

Na klasický americký hamburger potřebujeme maso dílem z ramínka a dílem ze svíčkové, hezky v poměru 1:1. Maso vychladíme, ne-li trochu zmrazíme, odkrájíme tlusté a nakrájíme na dvoucentimetrové kostky. Kostky masa vložíme do kuchyňského mixeru (robotu); a teď přijde ten trik. Spouštíme stroj v pulsech, desetkrát - to je to magické číslo. Výsledkem je maso dílem pastovité a dílem s kousky masa. Maso promísíme s trochou soli, ne moc, protože přisolit se to dá vždycky. Z masa pak vypracujeme placky asi 2 cm silné a deset centimetrů v průměru. Pokud se nám maso začne lepit na ruce, vychladíme si ruce pod vodou. Rozpálíme pánev a že již má správnou teplotu poznáme, když na ni kápneme vodu. Když se tam kapka líně válí, je to studené; když vyskočí do vzduchu, je to moc horké. Pánev má být pokud možno litinová, protože má tepelnou setrvačnost, zkrátka ji maso nezchladí tak snadno. Nepoužijeme olej ani jiný tuk, maso za sucha položíme na pánev.

Na lehce středně (medium rare) pečeme 4 minuty, pak otočíme a další 4 minuty; na středně (medium) je to 5 minut. Na pořádně (well done) to fajnšmekři ani nezkoušejí, to je barbarství.

Hamburger má být uvnitř lehce růžový a šťavnatý. Nesmí z něho téci červená šťáva po bradě, to je špatně.

Hamburger zásadně obracíme jen jednou a to kleštěmi nebo lopatkou, nepoužíváme vidličku, vytekla by šťáva.

Ale protože tohle je o letním grilování a barbecue, budeme tedy hamburger péci na grilu, nikoli na pánvi.

Někteří klasici doporučují dráty grilu před pečením potřít odřezky tuku.

Housku rozkrojíme, opečeme obě poloviny na řezu, dolní potřeme majonézou, dáme hamburger, navrch hořčici, cibuli, list salátu, plátek rajčete, avokádo, kolečko ananasu, sýr Niva nebo ementál, nebo . . . no to už záleží na chuti a co je zrovna doma. Taky ho můžeme polévat různými salátovými dresinky, můžeme podusit houby jako na smaženici, ale nedávat tam vejce, to už by bylo zase úplně jiné jídlo.

Ještě je tu varianta s kořením:

Na 1 kg masa dáme: 1 menší cibuli nadrobno nakrájenou, 1 vejce, 2 lžičky worcesterové omáčky, 1 lžičku soli, 1 lžičku pepře a šálek strouhanky. Vše smícháme, upravíme a upečeme stejně, jak je popsáno výše.