

„Burger unser“

Buchvorstellung

Burger Bücher gibt es mittlerweile wie Sand am Meer, aber wirklich gute Bücher kann man an einer Hand abzählen. Zu einem der wirklich guten Burger Bücher gehört in meinen Augen das „Burger unser“ vom Callwey Verlag.

Das „Burger unser“ kommt in einem sehr schönen Hardcover Einband und sieht wirklich sehr edel aus.



Auf 288 Seiten und ca. 150 Farbfotos bekommst Du nicht nur super Rezepte, sondern auch allgemeines Hintergrundwissen über Buns, Saucen und Toppings.

Insgesamt findest Du 13 Bun-, 14 Patty-, 35 Soßen, 48 Beilagen, 70 Burgerrezepte. Burger-Herz was willst Du mehr.

Die Rezepte sind sehr abwechslungsreich gestaltet und man findet auch ausgefallenerere Zutaten wie Papaya oder Erbsenpüree, was ich persönlich sehr gut finde und das Herz eines jeden Burgerliebhabers höher schlagen lässt.

Ein Burger kann mehr sein, als einfach nur eine „Frikadelle“ zwischen zwei Brötchenhälften.



Was ich besonders klasse finde, sind die persönlichen Empfehlungen der Autoren zu den Rezepten, sei es das passende Getränk, die perfekte Fleischzubereitung oder das passende Topping.



In den nächsten Tagen werde ich natürlich mal das ein oder andere Rezept aus dem „Burger unser“ ausprobieren und hier auf meinem Blog vorstellen.

Ich würde mich auch sehr über Deinen Kommentar freuen, was Du von dem „Burger unser“ hältst. Welches Burgerrezept hast Du schon ausprobiert?

Hier noch ein paar Fakten zum „Burger unser,,

Das Standard-Werk für wahre Liebhaber

3. Auflage 2016 (1. und 2. von 2016 vergriffen). 288 Seiten,
ca. 150 Farbfotos
25 x 28 cm, gebunden mit Sonderausstattung, Leseband
Gewicht: ca. 1,9kg

€ [D] 39,95 / € [A] 41,10 / sFr. 28,50

ISBN: 978-3-7667-2201-0

DIE AUTOREN

Der gelernte Koch **Hubertus Tzschirner** ist nicht nur für

seine Firma *Esskunst Hubertus Tzschirner*, mit der er auf zahlreichen Messen unterwegs ist, bekannt, sondern auch für seine preisgekrönten Publikationen. Seine Professionalität und Leidenschaft spiegeln sich auch in diesem Werk auf jeder Seite wider.

Nicolas Lecloux, Marketing-Chef bei „true fruits“, ist befallen von einer Obsession, die ihn rastlos nach dem perfekten Burger suchen lässt. *Burger Unser* ist Lecloux' Weg, seiner Burgerliebe Ausdruck zu verschaffen.

Thomas Vilgis erforscht am Max-Planck-Institut das Thema „soft matter food science“. Der promovierte Physiker untersucht die Chemie und Physik von Zutaten und Zubereitungen.

Florian Knechts profundes Wissen wurde mehrfach belegt: Der ausgezeichnete Amateur-Grillmeister kennt sich bestens in den Themen Gadgets, Grillen und Gartetechniken aus.

Nils Jorras Kinder werden mit Sicherheit groß und stark: der dreifache Vater war in der Sternegastronomie tätig, bevor er sich auf verantwortungsvollen Fleischkonsum konzentrierte.

DER FOTOGRAF

Daniel Esswein war jahrelang im Eventcatering tätig, bis er schließlich seine Leidenschaft für die Fotografie mit seinen Kontakten in der Branche verbinden und als Fotograf mehrerer Kochbücher arbeiten konnte. Für *Burger Unser* stand jeder Burger, jede Beilage und jede Soße vor seiner Linse.