

Vorwort



Hallo Grillfreunde,

nichts ist wohl so sehr das Synonym für Fast Food wie der klassische Hamburger.

Nach seinem ersten Auftreten (es gibt mehrere Theorien über den Hamburger, wann und wo er zum ersten Mal serviert worden ist) hat er schnell den Siegeszug über den ganzen Globus angetreten. Begünstigt durch die aufkommenden Fast-Food-

Ketten ist er jederzeit und fast überall schnell zu besorgen, wenn auch in stark schwankenden Qualitäten.

Wenn man allerdings gute Zutaten wählt und sich bei der Zubereitung etwas Mühe gibt, wird aus einem so einfachen Gericht eine wahre Köstlichkeit. Ich liebe einen guten Burger und wenn wir mit unserem Grillteam in der Weltgeschichte unterwegs sind, testen wir bei jeder Gelegenheit die vermeintlich besten Burgerbuden und BBQ-Läden der Gegend. Eher mittelmäßige bis geradezu fantastische Kreationen dieses vermeintlich einfachen

Gerichts waren bei unseren Testessen dabei.

Es ist manchmal erstaunlich, wie man aus wenigen Zutaten etwas Besonderes entstehen lassen kann. Ein Steak dagegen war schon immer ein besonderes Gericht, etwas mit Aussage, ein Statement. Ein edles Stück Fleisch, welches extra à la minute für einen zubereitet wird. In der Grundzutat schon hochpreisig, sind Steaks häufig die teuersten Gerichte auf der Karte im Restaurant.

In den letzten Jahren sind, neben den bekannten Varianten die meist die Premiumcuts aus dem Rinderrücken