

Themenangebot

Abschied vom Kult-Burger: Der BBQ-Rippchen-Burger aus Rind und Schwein zum Selbermachen

Seite | 1

Am 27. Oktober verschwindet der McRib nach rund 40 Jahren aus dem deutschen Sortiment von McDonald's. Wer auf den rauchig-süßen BBQ-Klassiker nicht verzichten will, macht ihn einfach selbst – mit gemischtem Hack aus Rind und Schwein.

So wird der Burgerabend am gemeinsamen Tisch zum Genuss.

Zu Hause gelingt die Rippchen-Optik ganz ohne Knochen: Ein Messerrücken reicht. Das Rezept ist in 30 Minuten fertig und reicht für vier Personen.

Zutaten für 4 Burger

- 600 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl
- 4 längliche Brötchen (z. B. Hotdog-Brötchen)
- 1 Eigelb
- 2 EL Maisgrieß
- 200 ml BBQ-Sauce
- 3 Gewürzgurken
- 1 kleine weiße Zwiebel

Wer die Sauce selbst machen möchte: 150 ml Ketchup, 2 EL Honig, 2 EL Apfelessig, 1 TL Senf, 1 TL geräuchertes Paprikapulver und einen Spritzer Worcestershire-Sauce kurz aufkochen.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hackfleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verkneten, in vier Portionen teilen und zu flachen, länglichen Patties in Brötchenlänge formen (etwa 1 cm dick). Mit einem Messerrücken quer Rillen eindrücken – so entsteht die typische Rippchen-Optik.
2. Brötchen aufschneiden. Die Oberseiten mit Eigelb bestreichen, mit Maisgrieß bestreuen und etwa 5 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Schnittflächen anschließend kurz in der Pfanne anrösten.
3. Patties im Öl bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten pro Seite braten, bis sie vollständig durchgegart sind.

4. Hitze reduzieren, BBQ-Sauce in die Pfanne geben und die Patties 1 bis 2 Minuten darin wenden, bis sie rundum glasiert sind.
5. Zwiebel in feine Ringe, Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.
6. Patties in die Brötchen legen, mit Gurken, Zwiebeln und etwas extra Sauce belegen – fertig.

Seite | 2

Tipp für Eilige: Vorgegarte Hacksteaks direkt in der BBQ-Sauce erhitzen, bis sie heiß und glasiert sind.

Burgerabend statt Drive-in

Am besten schmeckt der Rippchen-Burger, wenn alles in die Mitte kommt: Brötchen, glasierte Patties, Sauce, Gurken und Zwiebeln. Jeder baut seinen Burger selbst – mit doppelt Gurke, ohne Zwiebel oder mit einer Prise Chili in der Sauce. So sitzt die ganze Familie am gemeinsamen Tisch, und jeder isst, was ihm schmeckt.

„Gemischtes Hack zeigt, was Rind und Schwein zusammen können. Ein selbstgemachter Burgerabend bringt alle an einen Tisch – ganz ohne Drive-in.“ Kirsten Otto, Geschäftsführerin der Initiative Fleisch.



©Initiative Fleisch. Abdruck honorarfrei bei Nennung der Quelle.

Bildunterschrift: Selbstgemacht statt Drive-in: Der BBQ-Rippchen-Burger aus gemischtem Hack von Rind und Schwein, glasiert mit BBQ-Sauce, belegt mit Zwiebeln und Gurken.

Über die Initiative Fleisch

Die Initiative Fleisch steht für Genuss, Gemeinschaft und einen offenen, faktenbasierten Dialog rund um Fleisch. Träger sind der Deutsche Bauernverband (DBV) und der Verband der Fleischwirtschaft (VDF), unterstützt von Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft bis zur Verarbeitung. Mit der Kampagne „Iss was dir schmeckt“ bringt die Initiative Rind und Schwein auf den gemeinsamen Tisch und sucht dort das Gespräch über die Zukunft der Ernährung, auch mit kritischen Stimmen.

Kontakt

Initiative Fleisch

Pressestelle

presse@initiative-fleisch.de

www.initiative-fleisch.de

www.iss-was-dir-schmeckt.de