

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУРГЕРОВ НА ГРИЛЕ

## ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ НУЖНО ЗНАТЬ



**1 СОЧНОСТЬ**  
Сочными бургеры становятся благодаря жиру, поэтому фарш из лопатки подходит для их приготовления больше, чем фарш из филейной части или костреца. Ведь, как правило, в лопаточной части туши содержится 18% жира, а в нежирном костреце – лишь 12%. Конечно, мы не знаем, из какой части туши сделан фарш, который продается в магазине. Так что лучше приготовить его самим, используя мясо из лопаточной части.

**2 ВСЕ ДЕЛО В СПЕЦИЯХ**  
Говяжий фарш нужно щедро посолить и поперчить, иначе бургеры получатся пресными. Можно также добавить вустерский соус, соус чили или даже обычный тертый репчатый лук – благодаря этому бургеры станут гораздо более вкусными и сочными.

**3 ПРАВИЛЬНАЯ ТОЛЩИНА**  
Идеальная толщина бургера – 2 см. Если он будет тоньше, то получится слишком сухим, а если толще, то подгорит снаружи и останется непрожаренным внутри.

**4 СОХРАНЯЕМ ПЛОСКУЮ ФОРМУ**  
При жарке бургеры могут деформироваться, и потом

будет неудобно выкладывать на них другие ингредиенты. Чтобы этого избежать, в середине сырого бургера сделайте большим пальцем или тыльной стороной чайной ложки углубление диаметром приблизительно 2,5 см и глубиной 0,5 см.

**5 ПЕРЕВОРАЧИВАЕМ ОДИН РАЗ**  
Бургер нужно перевернуть только один раз, осторожно приподняв лопаткой. Если бургер пристает к решетке, то не пытайтесь его перевернуть – попробуйте сделать это минутой позже. Если же бургер легко отделяется от решетки, самое время его перевернуть.





## КЛАССИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

**НА 6 ПОРЦИЙ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)  
и ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °С)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 11–13 МИНУТ

3 ст. л. растительного масла  
2 крупные луковицы, разрезать пополам  
и нашинковать  
½ ст. л. сахара  
Крупная морская соль  
60 г размягченного сливочного масла  
12 ломтиков ржаного хлеба толщиной 1 см  
900 г говяжьего фарша  
2 ст. л. вустерского соуса  
½ ч. л. свежемолотого черного перца  
120 г тертого сыра (эмменталь)  
Дижонская или любая другая острая горчица (по желанию)

**1.** В большой сковороде нагрейте растительное масло на среднем огне. Добавьте лук, посыпьте его сахаром. Накройте крышкой и жарьте, помешивая, 15–20 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Посолите по вкусу, снимите с плиты.

**2.** Ломтики хлеба намажьте сливочным маслом и отложите в сторону.

**3.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Смешайте фарш с вустерским соусом, добавьте 1 ст. л. соли, поперчите. Из фарша сформируйте шесть бургеров толщиной 2 см. Большим пальцем или чайной ложкой сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

**4.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. За это время один раз переверните их. Снимите бургеры с гриля.

**5.** Снизьте жар в гриле до среднего. Поджаривайте ломтики хлеба 1–2 минуты с одной стороны в режиме **прямого среднего жара**. Затем переложите хлеб на доску поджаренной стороной вверх.

**6.** На шесть ломтиков хлеба выложите карамелизованный лук, сверху положите по бургеру. Посыпьте сыром, накройте еще одним ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Широкой лопаткой аккуратно переложите бургеры на решетку и жарьте в режиме **прямого среднего жара** в течение 1 минуты, пока хлеб снизу не подрумянится. Переверните и жарьте с другой стороны. Подавайте на стол горячими, с горчицей (по желанию).



*Ломтики хлеба из ржаной муки грубого помола с хрустящей корочкой – идеальная основа для бургеров с нежным карамелизованным луком и расплавленным сыром.*



### ПРИПРАВЛЯЕМ МАЙОНЕЗ



**1.** Сырой репчатый лук станет менее острым, если натереть его на средней терке, выложить в сито и промыть под холодной водой.



**2.** Чтобы измельчить чеснок, используйте самую мелкую терку.



**3.** Тертый чеснок сразу же добавьте в майонез.

## БУРГЕРЫ «КАЛИФОРНИЯ» С СОУСОМ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 18–20 МИНУТ

ДЛЯ МАЙОНЕЗА

- 2 ст. л. белого репчатого лука, натереть на терке
- 1 спелый авокадо, очистить, удалить косточку
- 2 ст. л. майонеза
- 2 небольших помидора без кожицы и семян, нарезать кубиками
- 1 ст. л. мелко рубленой кинзы
- 2 ч. л. свежевыжатого сока лайма
- 1 маленький зубчик чеснока, натереть на терке или выдавить через пресс
- Крупная морская соль

- 2 стручка перца чили средней остроты (лучше поблано)
- 700 г говяжьего фарша
- 1½ ч. л. крупной морской соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца

4 булочки для гамбургеров

**1.** Тертый лук выложите в сито, промойте под струей холодной воды, обсушите. Авокадо разомните вилкой, тщательно перемешайте с майонезом. Добавьте лук, помидоры, кинзу, сок лайма и чеснок, посолите. Накройте посуду с майонезом пищевой пленкой (можно приготовить майонез накануне).

**2.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Обжаривайте стручки перца под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 10 минут, переворачивая время от времени, пока кожица не почернеет со всех сторон. Снимите с гриля и остудите. Удалите кожицу, плодоножку, семена и перегородки. Нарежьте мякоть кубиками 1 × 1 см.

**3.** Смешайте фарш с перцем чили, посолите и поперчите. Из фарша сформируйте четыре бургера толщиной 2 см. В центре каждого сделайте небольшое углубление – в этом случае бургеры равномерно прожарятся и сохранят форму.

**4.** Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только они будут легко отставать от решетки, переверните. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз. Намажьте бургеры майонезом с авокадо и вложите их в булочки. Подавайте на стол горячими.



## БУРГЕРЫ С КРАСНЫМ ВИНОМ НА ФОКАЧЧЕ С РОЗМАРИНОМ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)  
И ПРЯМОЙ СРЕДНИЙ ЖАР (175–230 °С)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 10–14 МИНУТ

**ДЛЯ ВИННОГО СОУСА**

500 мл вина Каберне Совиньон  
1 ст. л. коричневого сахара

**ДЛЯ МАСЛА С РОЗМАРИНОМ**

60 г размягченного сливочного масла  
1 ст. л. мелко рубленного свежего розмарина

**ДЛЯ БУРГЕРОВ**

700 г говяжьего фарша  
4 ст. л. винного соуса  
2 ч. л. крупной морской соли  
½ ч. л. свежемолотого черного перца  
  
4 ломтика эменталю или гауды  
8 ломтиков спелых помидоров толщиной 1 см  
Оливковое масло  
Крупная морская соль  
4 лепешки фокачча (основа для пиццы) размером 12 x 12 см  
или 4 маленькие булочки фокачча, разрезать пополам  
100 г нежных листьев рукколы  
4 ломтика бекона, обжарить

**1.** В кастрюлю с толстым дном налейте вино и насыпьте сахар. Уваривайте смесь на среднем огне 20–25 минут до объема 120 мл. Снимите соус с огня и остудите.



Благодаря соусу из красного вина бургеры становятся яркими, сочными и вкусными (на фото такой бургер слева).

**2.** Тщательно перемешайте сливочное масло с мелко нарезанным розмарином.

**3.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформируйте четыре бургера толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого из них небольшое углубление.

**4.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Каждые 2 минуты поливайте их винным соусом. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. В конце приготовления выложите на бургеры ломтики сыра и дайте им расплавиться.

**5.** Снизьте жар в гриле до среднего. Сбрызните ломтики помидоров оливковым маслом, посолите по вкусу и готовьте на гриле в режиме **прямого среднего жара** 2–4 минуты, до мягкости. Один раз переверните. Фокаччу смажьте маслом с розмарином, положите на гриль срезом вниз и поджаривайте 1 минуту в том же режиме. На нижнюю половинку каждой фокаччи уложите рукколу, бургер, ломтик бекона и два ломтика помидора. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.

## ПАРИЖСКИЕ БУРГЕРЫ С БРИ И ЛУКОМ-ШАЛОТОМ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 8–10 МИНУТ

125 г лука-шалота, нарезать тонкими кольцами  
2 ст. л. оливкового масла

### ДЛЯ БУРГЕРОВ

700 г говяжьего фарша  
3 ст. л. панировочных сухарей  
3 ст. л. говяжьего или куриного бульона  
1 ч. л. крупной морской соли  
½ ч. л. свежемолотого черного перца

50 г бри  
4 круглые булочки, разрезать пополам  
5 ст. л. зернистой горчицы  
2 горсти нежных листьев рукколы

1. Сковороду с оливковым маслом нагрейте на слабом огне. Положите лук-шалот и жарьте его, помешивая, 20 минут, до легкого золотистого цвета. Снимите сковороду с огня и дайте луку остыть.
2. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте все ингредиенты бургеров. Сформируйте четыре бургера, в центре каждого сделайте углубление для сыра.
3. Сыр очистите от корочки (по желанию) и нарежьте кусочками по 10–12 г. Вдавите в каждый бургер по кусочку сыра, закройте его фаршем (слой фарша должен быть не тоньше 8 мм, чтобы сыр не вытек при жарке).
4. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут,

до средней степени прожарки. Как только бургеры будут легко отставать от решетки, переверните их. Когда бургеры будут почти готовы, поджарьте булочки в том же режиме, положив их на решетку срезом вниз.

5. Нижнюю половинку каждой булочки смажьте горчицей, сверху положите бургер, затем рукколу и лук-шалот. Накройте второй половинкой булочки и подавайте.



### ГОТОВИМ ФАРШИРОВАННЫЕ БУРГЕРЫ

Можно приготовить чизбургеры «наоборот», вложив сыр в мясо. Во время жарки бургеров сыр расплавится.



1. Корочку с сыра желательнее аккуратно срезать.



2. Величина кусочков должна быть такой, чтобы сыр при жарке не вытек из бургера.



3. В середину каждого бургера вложите по кусочку сыра.



4. Сыр со всех сторон тщательно закройте слоем фарша.

## КЮФТА В ПИТЕ С САЛАТОМ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 МИНУТ

РЕЖИМ ЖАРКИ: ПРЯМОЙ И НЕПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР  
(230–290 °С)

ВРЕМЯ ЖАРКИ: 8–10 МИНУТ

### ДЛЯ САЛАТНОЙ ЗАПРАВКИ

- 125 г натурального йогурта
- 100 г пасты из семян кунжута (тахина)
- 4 ст. л. мелко рубленной кинзы или мяты либо смеси этих трав
- 3 ст. л. свежесжатого сока лимона
- 2 ст. л. оливкового масла
- ½ ч. л. крупной морской соли

### ДЛЯ САЛАТА

- 150 г огурцов, мелко нарезать
- 150 г помидоров черри, разрезать на четвертинки
- 4 ст. л. мелко нарезанного красного репчатого лука
- Крупная морская соль

### ДЛЯ КЮФТЫ

- 700 г говяжьего фарша
- 50 г мелко рубленной зелени петрушки
- 3 зубчика чеснока, выдавить через пресс
- 2 ч. л. молотых семян кориандра
- 1½ ч. л. молотой зиры
- 1½ ч. л. крупной морской соли
- ½ ч. л. свежемолотого черного перца
- ½ ч. л. молотого душистого перца
- ¼ ч. л. молотого кардамона
- ¼ ч. л. молотой куркумы

- Оливковое масло
- 3 питы из цельнозерновой муки

1. Смешайте ингредиенты заправки. Если заправка получилась слишком густой, разбавьте ее до нужной консистенции водой (примерно 3 ст. л.).
2. Смешайте огурцы с помидорами и луком, посолите салат по вкусу.
3. Подготовьте гриль для работы в режиме прямого и непрямого сильного жара. Тщательно перемешайте ингредиенты кюфты, разделайте смесь на порции толщиной 2 см. В центре каждой порции сделайте небольшое углубление, смажьте кюфту со всех сторон оливковым маслом.
4. Сбрызните питу водой и заверните в фольгу (все лепешки вместе).
5. Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте кюфту под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Как только кюфта будет легко отставать от решетки, переверните ее. Подогрейте питу в режиме **непрямого сильного жара** в течение 4–5 минут, один раз перевернув.

6. Разрежьте каждую питу пополам. Наполните кармашки в половинках питы салатом, полейте его заправкой и положите кюфту. По желанию добавьте еще заправки. Подавайте блюдо горячим.

### ДОБАВЛЯЕМ ПРЯНОСТИ В КЮФТУ



1. В странах Восточного Средиземноморья кюфтой называют блюда из мясного фарша с добавлением злаков, овощей и различных пряностей.



2. Пряности придают этому блюду неповторимые вкус и аромат. Добавьте их, как описано в рецепте, либо на свой вкус.



3. Сделайте в кюфте небольшое углубление, чтобы при жарке она сохранила свою форму.





Бургеры сохраняют плоскую форму, если в заготовке из фарша сделать небольшое углубление. В конце жарки посыпьте бургеры раскрошенным козьим сыром. Аромат расплавленного сыра придаст мясу пикантные нотки.

## БУРГЕРЫ ИЗ МЯСА ЯГНЕНКА С ПАСТОЙ ИЗ ОЛИВОК И КОЗЬИМ СЫРОМ

**НА 6 ПОРЦИЙ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 МИНУТ

**РЕЖИМ ЖАРКИ:** ПРЯМОЙ СИЛЬНЫЙ ЖАР (230–290 °С)

**ВРЕМЯ ЖАРКИ:** 8–10 МИНУТ

ДЛЯ ПАСТЫ ИЗ ОЛИВОК

- 1 зубчик чеснока
- 100 г маслин без косточек
- 100 г оливок без косточек
- 2 ст. л. каперсов, промыть
- 2 ст. л. оливкового масла
- ½ ч. л. дижонской горчицы
- ½ ч. л. прованских трав

- 1 кг фарша из мяса ягненка
- ½ ч. л. прованских трав
- ½ ч. л. крупной морской соли
- ½ ч. л. свежемолотого черного перца
- 150 г козьего сыра, раскрошить
- 6 булочек для гамбургеров
- 3 небольших помидора, нарезать тонкими ломтиками

**1.** С помощью кухонного комбайна или блендера измельчите чеснок. Добавьте остальные ингредиенты пасты из оливок, измельчите. Пасту можно приготовить заранее и хранить под крышкой в холодильнике (не более 1 недели). Перед подачей достаньте пасту из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.

**2.** Подготовьте гриль для работы в режиме прямого сильного жара. Тщательно перемешайте руками фарш с травами, солью и перцем. Сформируйте шесть бургеров диаметром 10 см и толщиной 2 см. Сделайте в центре каждого бургера небольшое углубление.

**3.** Очистите решетку гриля специальной щеткой. Готовьте бургеры под крышкой в режиме **прямого сильного жара** 8–10 минут, до средней степени прожарки. Один раз переверните. В конце приготовления посыпьте бургеры сыром и поджарьте булочки.

**4.** Положите на булочки сначала ломтики помидоров, затем бургеры, а сверху – пасту из оливок. Подавайте бургеры горячими.