



Das

Esskulturen - Nord-Amerika

Kochbuch

# USA



- 1 Bruger American Style
- 2 Cesar Salad
- 3 Virginia Apple Pie
- 4 Essgewohnheiten

# Nationalgericht: Burger American Style

Zubereitungszeit:  
30 Minuten

4 Personen

## **Zutaten**

5 EL Mayonnaise

2 EL Tomatenketchup

1 EL süßes Gurken-Relish (Sweet Relish)

1 EL feine Schalotten Würfel

700 g Rinderhackfleisch

3/4 TL Knoblauchpulver

3/4 TL grobes Meersalz

1/4 TL schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Cheddar-Käse

4 Burger Brötchen

4 Blätter Kopfsalat, gewaschen und trocken getupft

1 Ochsenherztomate in 4 Scheiben geschnitten

# Und so geht's:

- 1 Die Zutaten für die Sauce gründlich miteinander verrühren.
- 2 Für die Pattys das Fleisch mit den übrigen Patty-Zutaten vermengen. Daraus vier gleichgroße 2 cm dicke Pattys formen. Mit einem Löffelrücken in die Mitte des Pattys eine flache, 2 cm breite Mulde drücken. Dadurch wölbt sich der Patty beim Ausbraten nicht nach oben. Bis zum Grillen die Pattys zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Grill für direkte mittlere Hitze (200-260 °C) vorbereiten.
- 4 Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Pattys über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Minuten grillen, bis sie halb durch bzw. medium sind bei einer Kerntemperatur von 71 °C. Dabei die Pattys einmal wenden. Während der letzten 30-60 Sekunden Grillzeit auf den Pattys jeweils eine Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten. Die Zutaten vom Grill nehmen.
- 5 Auf den unteren Brötchenhälften jeweils  $\frac{1}{4}$  der Sauce verstreichen, darauf 1 Salatblatt, 1 Tomatenscheibe und 1 Patty mit geschmolzenem Käse geben und mit den oberen Brötchenhälften abdecken. Die Burger warm servieren.

# Bekanntes us-amerikanisches Gericht: Cesar Salad (Käsespätzle)

Zubereitungszeit:  
15 Minuten

4 Personen

## **Zutaten**

2 Scheiben Toastbrot

1 EL Olivenöl

1 Romana-Salat

150 g aromatische Tomaten

1/2 TL mittelscharfer Senf

1 Eigelb

50 ml Pflanzenöl

2 EL Weißweinessig

Salz

Pfeffer

20 g geriebener Parmesan

## Und so geht's:

- 1 Die Brotscheiben in etwa  $\frac{1}{2}$  cm kleine Würfel schneiden und in Olivenöl von allen Seite 1-2 Minuten rösten. Die Pfanne beiseite ziehen. Den Romana-Salat putzen, quer in Streifen schneiden, waschen und gründlich abtropfen lassen.
- 2 Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Mit einem elektrischen Handrührgerät Senf und Eigelb verrühren und langsam das Pflanzenöl eingießen, sodass eine cremige Sauce entsteht. Mit Weißweinessig und eventuell 1-2 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Tomaten- und Romana-Streifen locker vermengen und die Salatsauce sowie den Parmesan untermischen. Den Salat auf Teller verteilen und die Croutons drüberstreuen.

# Süßspeise: Virginia Apple Pie

Zubereitungszeit:  
30 Minuten

4 bis 6 Personen

Wartezeit:  
1 Stunde 45 Minuten

## Zutaten

250 g Mehl

80 g geschmeidiges Pflanzenfett

125 g Butter, eisgekühlt und kleingewürfelt

1/4 TL Salz

6 bis 8 EL Eiswasser

Füllung:

1,5 kg Äpfel (Boskop oder Cox Orange)

80 g Zucker

2 EL Zitronensaft

Je 1 Messerspitze Muskat, Piment und Ingwert

2 TL Zimt

40 g Butter in Flöckchen

# Und so geht's:

- 1 Das Mehl, das Fett, die Butter und das Salz in eine entsprechend große Schüssel geben und mit den Fingern zu feinen Streuseln zerkrümeln. Das Eiswasser zugießen, alle Zutaten mit den Händen gut durchmischen und zu einem glatten Teig mehr zusammendrücken als kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung die Äpfel schälen, in Viertel teilen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. In eine Schüssel geben, den Zucker, den Zitronensaft und die Gewürze zugeben und gut vermischen, damit sich die Äpfel nicht braun färben.
- 3 Den gekühlten Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 gleichmäßig großen Platten von mehr als 30 cm Durchmesser ausrollen. Eine Teigplatte in die Pieform einlegen. Wichtig ist, dass der Rand etwas übersteht. Die Apfelmischung einfüllen und dann die Butterflöckchen aufsetzen. Den überstehenden Teigrand mit Eigelb – mit etwas Wasser verührt – bestreichen, die zweite Teigplatte vorsichtig darüber abrollen – auch hier muss der Rand etwas überstehen – und leicht andrücken. Den Teig mit einem runden Kochlöffelstiel und zwei Fingern eindrücken (damit der typische Wellenrand eines Pies entsteht). In der Mitte der Teigoberfläche ein Loch ausstechen und eine Hülse aus Alufolie einsetzen. Eine kleine Teigrosette um diesen „Kamin“ legen. Mit dem restlichen Eigelb die Kuchenoberfläche bestreichen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Den „Kamin“ entfernen und den Pie lauwarm servieren.

## Quellenverzeichnis:

### USA:

Rezept: Burger American Style

<https://www.thespruceeats.com/all-american-burgers-480989>

Abbildung:

<https://www.thespruceeats.com/all-american-burgers-480989>

Rezept: Cesar Salad

<https://www.ichkoche.at/caesar-salad-rezept-11419>

Abbildung:

<https://www.ichkoche.at/caesar-salad-rezept-11419>

Rezept: Virginia Apple Pie

<https://www.sixx.at/tv/enie-backt/rezepte/kuchen/apfelkuchen-rezepte/apfelkuchen-von-niki-goehl>

Abbildung:

<https://www.sixx.at/tv/enie-backt/rezepte/kuchen/apfelkuchen-rezepte/apfelkuchen-von-niki-goehl>