

Hamburger



Inhalt

Ein richtig guter Hamburger	4
Juancho de la Rica	5
Bacon-Juan-Cheeseburger	6
„Millonaria“-Burger	8
„Juanita“-Burger	10
Trüffel Burger	12



Ein richtig guter Hamburger

Ein Hamburger kann von jedem zubereitet werden, aber ein richtig köstlicher Hamburger braucht Wissen, Übung und Kreativität.

Der Hamburger ist weltweit ein so beliebtes Gericht, dass jedes Land und jedes Restaurant seine eigene Version hat. Heutzutage gibt es hochwertige Hamburgerbrötchen, spezielle Richtlinien für die Fleischreifung und viel feineres Fleisch.

Warum ist der Hamburger so beliebt? Dafür gibt es viele Gründe: Hamburger sind sehr einfach zu essen, werden in vielen Kulturen bei gesellschaftlichen und/oder familiären Anlässen gegrillt und die Welt des Hamburgers kennt keine Grenzen – man kann Zutaten nach Belieben variieren und sich kreativ austoben.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Grillen und Genießen!

Juancho de la Rica

Juancho De la Rica liebt Burger und scheut sich nicht vor innovativen Kombinationen. In diesem Kurs erklärt er dir alle seine Tipps und Tricks.

Juancho De la Rica wurde in Madrid geboren und ist heute dafür bekannt, das Konzept „Fast Food“ auf ein Gourmet-Niveau zu heben, ohne seine lässige Art zu verlieren. Nach seinem Schulabschluss entschied er sich für ein Studium der Wirtschaftswissenschaften an der Complutense Universität von Madrid. Neben seiner Arbeit liebte er es, am Wochenende Freunde zum Grillen einzuladen.

2018 beschloss er, diese Leidenschaft beruflich zu verwirklichen. Er gründete Juancho's BBQ und übernahm die Rolle des Küchenchefs während der ersten anderthalb Jahre. Das Restaurant entwickelte sich zu einem erfolgreichen Unternehmen, das mittlerweile mehrere Lokale betreibt.

„Jede Erfahrung ist Teil der Entwicklung. Lerne aus Fehlern und richte dich wieder auf.“



Juancho de la Rica

Kursheft

mit Rezepten und Infos
zum Online-Kochkurs
mit Juancho de la Rica

Kurs

Hamburger

Koch

Juancho de la Rica