



Edelweiß-Piraten Sommerfest 2020

Anlässlich des Sommerfestes
des Motorradclubs „Edelweißpiraten“

am 01.08.2020 – 18:00h

in Weyarn

(„Weyhalla“, beim Girgl)



Anmerkung zum Urheberrecht:

Alle Rezepte sind von mir aus dem BBQ-Kochbuch in der Rubrik „Grundrezepte“, am Ende des Booklets entnommen worden, ich habe sie abgeändert, mehrfach getestet und weiter verfeinert!

Der Edelweiß-Piraten-Burger-Bun (Brioche-Bun)

Zutaten für 12 Burger-Buns:

- 600gr. Mehl (Typ 550)
- 50 gr. Brauner Zucker (optional mit Vanille-Schote verfeinert)
- 12 gr. Salz (handelsüblich)
- 20 gr. Frische Hefe
- 40 ml. Lauwarmes Wasser
- 5 St. Eier (normale Größe M)
- 250 gr. Weiche Butter (optional flüssig, ohne Schaum)

Für das Burger-Bun-Deckel-Design:

- 1 St. Eigelb
- 100 gr. Mohn-Samen oder
- 100gr. Sesam-Samen oder andere Kerne

Zubereitung:

Das Mehl, den Zucker und das Salz zusammengenommen, leicht vermischen und eine kleine Kuhle mit dem Mehl vom Behälterrand bilden.

Die Hefe in lauwarmes Wasser geben, auflösen und in eine kleine Mehl-Kuhle einfließen lassen.

Merke: Das Wasser darf an der Stelle nicht zu heiß sein, da sonst die Hefe-Bakterien abgetötet werden und der Teig dann nicht mehr geht!

Anschließend etwas Mehl vom Rand über das Hefe-Wassergemisch geben und 15 Min. bei Zimmertemperatur mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt zu einem Vorteig gehen lassen.

Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen und zum Vorteig dazugeben.

Anschließend mit der Knetvorrichtung in der Küchenmaschine für ca. 10 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Nach 5 von den 10 Minuten Kneten die flüssige, abgeschöpfte Butter langsam („tropfenweise“) in die Teig-Schüssel bei laufender Maschine einfließen lassen. Nach den 10 Minuten Kneten auf Stufe zwei 5 weitere Minuten auf Stufe 2 den Teig fertigkneten.

Merke: Das Ganze geht natürlich auch ohne Küchenmaschine, also nur im „Handbetrieb“, das Ergebnis muss aber ein leicht feuchter, leicht klebender Teig mit festerer Konsistenz sein!

Den Teig anschließend bei Zimmertemperatur und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Abschließend den Teig über Nacht im Kühlschrank (abgedeckt) gehen lassen.

2020-Edelweiß-Piraten MC – Sommerfest



Merke: Das Ergebnis am nächsten Tag muss ein Teig sein, der sich im Volumen verdoppelt hat und leicht feucht und leicht klebrig mit fluffiger Konsistenz ist!

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in ca. 90-100 gr. kleine Stücke schneiden die einzelnen Teiglinge rund wirken!

Anschließend die Teiglinge im Bäckerleinen (oder auf dem Brett mit einem Tuch bedeckt) 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Merke: Das ist insofern wichtig, da der Teig auch noch zu kalt ist und im Backofen nicht wie gewünscht aufgehen würde! Der Burger-Bun hätte dann auch keine fluffige Konsistenz! Daher mit Geduld ist das die bessere Strategie!

Den Backofen auf 200gr. mit Schwaden hochheizen, sofern das die Backofen-Funktion hergibt! Wenn nicht ein Gefäß mit lauwarmem Wasser in den Backofen stellen, das tut es auch!

Ein Eigelb, die Sesam- bzw. Mohn-Körner in jeweils separate Glas-Schale geben.

Man kann nun 3 verschieden Deckel.-Varianten produzieren:

- Nur mit Eigelb
- Mit Eigelb und Mohn
- Mit Eigelb und Sesam
- (...“und ja ma ko a ois nehma, aba sowas macha eh nua de Theoretika, oda!“ 😊)

Mit einem Pinsel nun die Oberseite des Buns mit Eigelb bestreichen und anschließend

auf das Backblech geben oder...

- ...die Oberseite zusätzlich in den Mohn drücken und leicht hin und her-drehen, damit der Mohn besser haften bleibt.
- ...oder die Oberseite zusätzlich in den Sesam drücken und leicht hin und her-drehen, damit der Sesam besser haften bleibt und

anschließend auf das Blech geben.

Das Backblech mit den Burger-Buns in den vorgeheizten Ofen geben 10 Minuten bei 200 Grad mit Schwaden (heißt mit Wasserdampf!) backen. Die Burger-Buns werden in dieser Zeit „aufgehen“ und das Volumen fast verdoppelt haben.

Nach 5 Minuten die Luftfeuchtigkeit entweichen lassen, in dem man die Backofen-Tür ein Stückweit öffnet und die Temperatur auf 180 Grad reduziert. Dann die Buns weitere 10 – 15 Minuten backen, bis sie gold-braun in der Farbe und somit fertig sind.

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Sie sind dann fertig zum Verzehr!

2020-Edelweiß-Piraten MC – Sommerfest



Der Coleslaw-Salat

Zutaten für den Coleslaw-Salat für 4 Portionen:

- ¼ St. Weißkohl
- 1 Tl. Salz (handelsüblich)
- 1 Tl. Brauner Zucker (optional mit Vanille-Schote verfeinert)
- 1 St. Kleine gelbe Rübe
- 1 St. Grüner Paprika
- 1 St. Braune Zwiebel
- 150 ml. Weißwein-Essig
- 80 gr. Zucker
- ½ Tl. Selleriesamen
- 2 EL. Rapsöl
- Opt. Ein Schuss Kürbiskernöl

Zubereitung:

Diese Variante ist eine frischere und leichtere Variante des Coleslaw-Salates

Den Weißkohl vom Strunk befreien, in Viertel zerteilen und in einer Schüssel klein raspeln. Mit Salz und Zucker bestreuen und gut durchmischen und 1,5 Stunden ziehen lassen. Anschließend den Weißkohl kurz abwaschen und abseihen!

Merke: Durch das Mischen mit Salz und Zucker und das Ruhen, zieht der Weißkohl Wasser und würde, wenn man das Wasser nicht separieren würde, matschig werden!

Den Paprika, die Zwiebel und die gelbe Rübe putzen, wenn notwendig schälen, und raspeln.

Den Weißwein-Essig mit dem Zucker und dem Selleriesamen in einem kleinen Topf aufkochen und abkühlen lassen.

Abschließend die geraspelte gelbe Rübe, Paprika und Zwiebel zum Weißkohl geben und mit der Essig-Marinade und dem Rapsöl vermengen.

Merke: Auch hier könnte man noch mit Senf und/oder Mayo oder Kürbiskernöl noch feiner abschmecken, aber wie gesagt, ich möchte heute bei der leichteren Variante bleiben!

2020-Edelweiß-Piraten MC – Sommerfest



Zubereitung des Burgers oder auch „Burger bauen“

Auf dem Sommerfest haben wir aus ca. 6 Kg. Reinem Rinder-Hackfleisch ca. 35 Burger-Patties à 150 gr. geformt. Die Patties habe ich nur mit Salz und Pfeffer bestreut und auf den Grill-Rost gegeben.

Danach habe ich ebenso die Oberseite mit Salz und Pfeffer bestreut und den Pattie ca. 5 Minuten auf der ersten Seite gegrillt. Nach den 5 Minuten habe ich den Pattie gedreht und auf der zweiten Seite ebenfalls 5 Minuten gegrillt.

Anschließend auf einer speziellen „Lochplatte“ auf dem zweiten Rost abgelegt und mit dem Käse belegt und bei geschlossenem Deckel gewartet, bis der Käse anfängt zu fließen.

Bevor er ganz zerfließen ist vom Grill nehmen und den Burger fertig bauen!

Parallel habe ich die Innenseiten der aufgeschnittenen Patties kurz auf dem Grill leicht angeröstet.

Der Burger wird nun folgendermaßen zusammengebaut:

1. Die gegrillte Innenseite des Unterteils des Burger Buns mit Preiselbeeren einstreichen und auf den Teller legen.
2. Ein Salatblatt bildet die Grundlage für den gegrillten Fleisch-Pattie (mit Käse).
3. Anschließend den heißen Pattie mit Käse auf das Salatblatt legen.
4. Auf den Käse noch eine Lage Preiselbeeren streichen.
5. Optional eine Tomatenscheibe als krönender Abschluss.
6. Abschließend die gegrillte Oberseite des Burger-Buns drauflegen und mit dem originalen „Edelweiß-Piraten“-Stick fixieren.
7. Den Teller zum Schluss noch mit dem Coleslaw-Salat ergänzen und
8. Servieren!

2020-Edelweiß-Piraten MC – Sommerfest



Und so hat dann mein „Edelweiß-Piraten-Burger mit Coleslaw-Salat“
ausgeschaut...und a Erdinger dat a no dazua bassn!

Wia ma auf dem Foto unschwea erkenna ko, ko ma a an Doppe-
Burger baun, je nach Gusto! Des war dann da „Präsi-Burger“!

Wohl bekomm's und an Guad'n!

Wünscht euch

der Michi aus der Wetterau!



2020-Edelweiß-Piraten MC – Sommerfest



Grundrezepte:

Die Grundrezepte für die Burger-Buns und den Coleslaw-Salat sind aus dem untenstehenden BBQ-Grillbuch entnommen und wurden von mir abgewandelt bzw. verfeinert.

Die abgewandelten/verfeinerten Rezepturen wurden in den obigen Rezepten thematisiert:

„BURGER – Home made-Fast Food“ aus dem Hölker Verlag

Von Oliver Brachat (Fotos), Torsten Hülsmann und Antonio Buntenkötter (Rezepte)