

Seemooser Burger-Straßen	Aufwand	4	Art	N	7	V	7
Tradition	Vorbereitungszeit	1 P. ±		20m	∑	0h 20m	
Laurin Mehrle	Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
LM-24/22-N-V-LS	Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll	
24. Februar 2022	Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	0	M'sche Bewertung	9
	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	≡
Kipper	Pfanne
Kipper	Pfanne
Grill	Grill
Hobelmaschine / Zapzarap-Maschin	

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	7 P.	7 P.	Σ
N	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
N	LS	2	Hackfleisch	Hälfte Schwein, Hälfte Rind	90 g	1 Stk	0m 0s	612 g	6,8 Stk	0m 0s
N	LS	3	Schnittkäse	Cheddar	25 g	1 Stk	0m 0s	170 g	6,8 Stk	0m 0s
N	LS	4	Burger-Brötchen			1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
N	LS	5	Zweites				0m 0s			0m 0s
N	LS	6	Zwiebeln		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
N	LS	7	Sojasauce				0m 0s			0m 0s
N	LS	8	Butter				0m 0s			0m 0s
N	LS	9	Ketchup				0m 0s			0m 0s
N	LS	10	Mayonaise				0m 0s			0m 0s
N	LS	11	Senf				0m 0s			0m 0s
N	LS	12	Burger Soße				0m 0s			0m 0s
N	LS	13	Pfeffer	Grillpfeffer			0m 0s			0m 0s
N	LS	14	Tomaten		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
N	LS	15	Gurken		15 g	0,04 Stk	0m 0s	102 g	0,27 Stk	0m 0s
N	LS	16	Eisbergsalat		2 g	1 Bl	0m 0s	14 g	6,8 Bl	0m 0s
N	LS	17	Sonnenblumenöl				0m 0s			0m 0s
V	LS	18	Vegetarischer Zusatz				0m 0s			0m 0s
V	LS	19	Vegetarischer Pattie	Vegetarian Butcher		1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
V	LS	20	Burger-Brötchen			1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
V	LS	21	Tomaten		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
V	LS	22	Gurken		15 g	0,04 Stk	0m 0s	102 g	0,27 Stk	0m 0s
V	LS	23	Eisbergsalat		2 g	1 Bl	0m 0s	14 g	6,8 Bl	0m 0s
V	LS	24	Schnittkäse	Cheddar	25 g	1 Stk	0m 0s	170 g	6,8 Stk	0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Oder Hobelmaschine verwenden.		
2. Ordentlich Sojasoße in die Zwiebeln einmassieren. Gut die Zwiebelringe durchkneten.		
Zweite Arbeit		
1. Tomaten in Scheiben schneiden. Diese in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen, sodass keine Pfütze im Servierbehältnis entsteht.		
2. Gurken in Scheiben Hobeln. Mit Hobelmaschine.		
3. Gegebenenfalls Essiggurken bereitstellen.		
4. Eisbergsalatblätter in Brotscheibengröße zerrupfen. Anschließend waschen.		
5. Brot aufschneiden.		
Dritte Arbeit		
1. Hackfleisch in 90 Gramm schwere Bälle formen.		
2. Diese in Patties zerdrücken. Sie dürfen gut die Größe des Burgerbrötchens überschreiten, der Pattie geht beim Braten ein.		
Fleischzusatz		
1. Sonnenblumenöl im Kipper erhitzen. Bei Lagerbesetzung von 250 Leuten bereits vier Stunden vorher Anfangen mit Burger Braten. D.h., bei 18 Uhr Essen um 14 Uhr anfangen.		
2. Thermophoren der LiSe bereitstellen.		
3. Patties im Kipper auf 80% Gargrad Hochbraten. Eher niedere Stufe 5, ansonsten sind sie am Ende nicht durch. Man könnte auch den Kombidämpfer ausprobieren.		
4. Auf GN-Blechen in Thermophoren zwischenlagern.		
5. Zum Grill transportieren.		
6. Auf Grill vollständig und auf Wunsch mit Käse ausbraten.		
Vegetarischer Zusatz		
1. Vegane Patties früh auftauen lassen.		
2. Gleich verfahren wie mit normalen Patties.		
Ausgabe		
1. Burgerstraßen aufbauen. Pro Straße drei Personen, welche Burger ausbraten und belegen.		
2. Gurken, Tomaten, Salat, Röstzwiebeln, Brötchen, Zwiebeln, ggf. Essiggurken, Mayonnaise, Ketchup, Burgersauce, Senf und Grillpfeffer bereitstellen.		
3. Sobald die Glocke schellt, stehen jene Thermophoren mit vorgebratenen Patties bereit und werden auf den Grills schließlich durchgebraten.		
4. Burger werden nach Kinderwunsch belegt.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
Standardmäßig zur legendären alljährlichen Beachparty werden die beliebtesten Burger serviert. Es ist ein großer Akt, es herrscht auch großer Andrang. Man versucht den Fleischhunger der Kinder zu stillen, spürbar wird die kulturelle amerikanische Hegemonie. „Und vor Paris steht Micky Maus“		
B. Zusatz		
1. Man sollte mit dem Faktor 1,7 Burger pro Person rechnen.		
2. Beim ersten Zyklus wurden die Burger nicht flach genug gepresst, was auch ein Grund dafür war, dass sie nicht richtig vorgebraten wurden, weshalb sie am Ende bei der Ausgabe vor allem am Anfang nicht richtig durch waren. Die Kinder haben sich nicht beschwert, aber man hat es geschmeckt.		
3. Natürlich kann man die fleischhaltigen Patties auch einfach kaufen.		
C. Links		
1. Originalrezept		
2. Lied „Amerika“		

Seemooser Burger-Straßen									
Tradition									
Laurin Mehrle									
LM-24/22-N-V-LS									
24. Februar 2022									
	Aufwand	4	Art	N	7	V	7		
	Vorbereitungszeit	1 P. +	20m	Σ		0h 20m			
	Garzeit	0m	0m	Personalanzahl		1			
	Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll			
	Anmerkung								

Seemooser Burger-Straßen									
Tradition									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	24	Jahr:	22	Grundart:	N	Zusatzart:	V	Unterart:	LS
24. Februar 2022					LM-24/22-N-V-LS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:		4	Anmerkung:			
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:	Teuer		
SM:		1	M.'sche Bewertung:		9	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m		
Zusatzdauer unabhängig:							20m		
Richtzeit:							20m	≡	0h 20m
							1 P.	20m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:					Multiplikator:	
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	N	4	4			1,70	7	
Portionen Zusatzart:	0	V	4	4			1,70	7	
Portionen Unterart 1:	0	LS	0	0			1,00	0	
Portionen Unterart Z:	0		0	0			1,00	0	
Portionen Unterart L:	0		0	0			1,00	0	

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:			
Gesamtportionen:	0		
Portionen Grundart:	0	N	
Portionen Zusatzart:	0	V	
Portionen Unterart 1:	0	LS	
Portionen Unterart Z:	0		
Portionen Unterart L:	0		

Σ									
	O		Z		L		S		Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztable

Art. Nr.	Art	Unterart	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	7 P.	7 P.	Σ
	N	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	N	LS	2	Hackfleisch	Hälfte Schwein, Hälfte Rind	90 g	1 Stk	0m 0s	612 g	6,8 Stk	0m 0s
	N	LS	3	Schnittkäse	Cheddar	25 g	1 Stk	0m 0s	170 g	6,8 Stk	0m 0s
	N	LS	4	Burger-Brötchen			1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
	N	LS	5	Zweites				0m 0s			0m 0s
	N	LS	6	Zwiebeln		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
	N	LS	7	Sojasauce				0m 0s			0m 0s
	N	LS	8	Butter				0m 0s			0m 0s
	N	LS	9	Ketchup				0m 0s			0m 0s
	N	LS	10	Mayonaise				0m 0s			0m 0s
	N	LS	11	Senf				0m 0s			0m 0s
	N	LS	12	Burger Soße				0m 0s			0m 0s
	N	LS	13	Pfeffer	Grillpfeffer			0m 0s			0m 0s
	N	LS	14	Tomaten		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
	N	LS	15	Gurken		15 g	0,04 Stk	0m 0s	102 g	0,27 Stk	0m 0s
	N	LS	16	Eisbergsalat		2 g	1 Bl	0m 0s	14 g	6,8 Bl	0m 0s
	N	LS	17	Sonnenblumenöl				0m 0s			0m 0s
	V	LS	18	Vegetarischer Zusatz				0m 0s			0m 0s
	V	LS	19	Vegetarischer Pattie	Vegetarian Butcher		1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
	V	LS	20	Burger-Brötchen			1 Stk	0m 0s		6,8 Stk	0m 0s
	V	LS	21	Tomaten		15 g		0m 0s	102 g		0m 0s
	V	LS	22	Gurken		15 g	0,04 Stk	0m 0s	102 g	0,27 Stk	0m 0s
	V	LS	23	Eisbergsalat		2 g	1 Bl	0m 0s	14 g	6,8 Bl	0m 0s
	V	LS	24	Schnittkäse	Cheddar	25 g	1 Stk	0m 0s	170 g	6,8 Stk	0m 0s

Geräte 7al. Referenztable

SM	×
Kipper	Pfanne
Kipper	Pfanne
Grill	Grill
Hobelmaschine / Zapzarap-Maschin	

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Oder Hobelmaschine verwenden.		
2. Ordentlich Sojasoße in die Zwiebeln einmassieren. Gut die Zwiebelringe durchkneten.		
Zweite Arbeit		
1. Tomaten in Scheiben schneiden. Diese in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen, sodass keine Pfütze im Servierbehältnis entsteht.		
2. Gurken in Scheiben Hobeln. Mit Hobelmaschine.		
3. Gegebenenfalls Essiggurken bereitstellen.		
4. Eisbergsalatblätter in Brotscheibengröße zerrupfen. Anschließend waschen.		
5. Brot aufschneiden.		
Dritte Arbeit		
1. Hackfleisch in 90 Gramm schwere Bälle formen.		
2. Diese in Patties zerdrücken. Sie dürfen gut die Größe des Burgerbrötchens überschreiten, der Pattie geht beim Braten ein.		
Fleischzusatz		
1. Sonnenblumenöl im Kipper erhitzen. Bei Lagerbesetzung von 250 Leuten bereits vier Stunden vorher anfliegen mit Burger braten. D.h., bei 18 Uhr Essen um 14 Uhr anfangen.		
2. Thermophoren der LiSe bereitstellen.		
3. Patties im Kipper auf 80% Gargrad Hochbraten. Eher niedere Stufe 5, ansonsten sind sie am Ende nicht durch. Man könnte auch den Kombidämpfer ausprobieren.		
4. Auf GN-Blechen in Thermophoren zwischenlagern.		
5. Zum Grill transportieren.		
6. Auf Grill vollständig und auf Wunsch mit Käse ausbraten.		
Vegetarischer Zusatz		
1. Vegane Patties früh auftauen lassen.		
2. Gleich verfahren wie mit normalen Patties.		
Ausgabe		
1. Burgerstraßen aufbauen. Pro Straße drei Personen, welche Burger ausbraten und belegen.		
2. Gurken, Tomaten, Salat, Röstzwiebeln, Brötchen, Zwiebeln, ggf. Essiggurken, Mayonnaise, Ketchup, Burgersauce, Senf und Grillpfeffer bereitstellen.		
3. Sobald die Glocke schellt, stehen jene Thermophoren & vorgebratenen Patties bereit und werden auf den Grills schließlich durchgebraten.		
4. Burger werden nach Kinderwunsch belegt.		

II. Anhang

A. Geschichte		
Standardmäßig zur legendären alljährlichen Beachparty werden die beliebtesten Burger serviert. Es ist ein großer Akt, es herrscht auch großer Andrang. Man versucht den Fleischhunger der Kinder zu stillen, spürbar wird die kulturelle amerikanische Hegemonie. „Und vor Paris steht Micky Maus“		
B. Zusatz		
1. Man sollte mit dem Faktor 1,7 Burger pro Person rechnen.		
2. Beim ersten Zyklus wurden die Burger nicht flach genug gepresst, was auch ein Grund dafür war, dass sie nicht richtig vorgebraten wurden, weshalb sie am Ende bei der Ausgabe vor allem am Anfang nicht richtig durch waren. Die Kinder haben sich nicht beschwert, aber man hat es geschmeckt.		
3. Natürlich kann man die fleischhaltigen Patties auch einfach kaufen.		
C. Links		
1. Originalrezept		
2. Lied „Amerika“		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter- art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						