EDNA

QUALITÄT ist unsere MISSION

Special Burgers

Rezeptideen für den ganzen Tag

SANDWICHES

18 kreative Rezepte für Burger, Sandwiches und Flaguelines mit hochwertigen EDNA-Qualitätsprodukten

Vorwort

Ausgewählte kulinarische Kreationen, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen, warten in dieser neuen EDNA-Rezeptesammlung auf Sie. Alle Rezepte werden mit den bekannt qualitativ hochwertigen EDNA Produkten umgesetzt. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten!

Beim Gedanken an einen leckeren Burger läuft einem schnell das Wasser im Mund zusammen. Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit kreativen Burgern und Sandwiches. Traditionell, vegetarisch, vegan, mediterran, mit Fisch oder süß – wir haben für jeden das richtige Rezept.

Burger und Sandwiches sind zu jeder Tageszeit ein echter Genuss! Wie wäre es mit einem English Breakfast Burger zum Frühstück, zum Mittagessen ein vegetarisches Grilled Bluecheese-Sandwich mit Gorgonzola und Spinat und zum Abendessen eine mediterrane Flagueline mit Grillgemüse, Pesto und Rucola?

Warum eigentlich nicht Burger im Rahmen des Festtagsmenüs servieren? Mit weihnachtlichem Pulled Goose und aromatischem Apfelrotkohl bringen Sie die typischen Aromen der Feiertage gekonnt im leckeren Burgerbun auf den Tisch. Zu Halloween sind farbige Buns ein wahrer Augenschmaus.

Lassen Sie sich von unserer großen Auswahl an leckeren Kombinationen inspireren und servieren Sie Ihren Gästen etwas ganz Besonderes.

Guten Appetit!

Viele weitere Rezept-Ideen, unsere große Auswahl an Burger- und Sandwich-Produkten sowie ausführliche Videos finden Sie auch auf unserer Website unter:

www.edna.de/rezepte
www.edna.de/burgervideos

www.edna.at/rezepte
www.edna.at/burgervideos

Inhalt

FRÜHSTÜCKS-REZEPTE

English-Breakfast-Burger 3

Frühstücksflagueline mit Rührei 3

Frühstücksstulle mit Lachs 4

Frühstücks-Potatoffel 4

Coco-Mango Frühstücks-Brioche 5

Pancake-Frühstücks-Burger 5

MITTAGS-REZEPTE

Caesar's Salad-Chicken-Burger 6

Grilled Bluecheese-Sandwich 6

Warmer Roastbeef-Feigen-Burger 7

Vital-Stulle 7

ABEND-REZEPTE

Mexican-Flagueline 8

Mediterrane Flagueline mit Grillgemüse, Pesto und Rucola 9

Schinken-Käse-Taost 9

SAISON-REZEPTE

Spargel-Burger mit Erdbeeren 10

Bissige Black Burger 10

Brioche-Burger Pulled-Goose 11

Vinschgauer mit Spießbraten 11

Oster-Bunnyburger 12

English-Breakfast-Burger

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Burgerbrötchen (Art. 1600 FF-Gourmet Burger rund, geschnitten)
5	Dosen Baked Beans
1.000 g	Champignons, in Scheiben
1.000 g	Bacon
10	Scheiben Cheddar
10	Beefpatties (optional)
10	Eier

ZUBEREITUNG:

1. Schnittflächen der Buns anrösten (nicht zu dunkel!).
2. Baked Beans erhitzen und zu einem Aufstrich pürieren, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baconstreifen im Backofen bei 200° C knusprig braten.
4. Champignonscheiben im Backofen bei 200° C rösten, bis alles Wasser ausgetreten ist.
5. 10 Spiegeleier braten.
6. Buns mit Aufstrich bestreichen, Bacon, Champignons und Spiegeleier auflegen. Dann den Deckel aufsetzen.

TIPP:
Schmeckt auch toll mit einem Rösti als Beilage.

Frühstücksflagueline mit Rührei

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Flaguelines (Art. 1554 FF-Flagueline Rustikal)
30	Eier
500 g	Nordseekrabben, gesäubert (geschält, gekocht, entdarmt)
10	Blätter Kopfsalat
3	Kästchen Kresse
	Salz und Pfeffer
	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

1. Flaguelines aufschneiden und die Hälften anrösten.
2. Aus 30 Eiern und etwas Sonnenblumenöl Rührei herstellen. Bevor das Ei komplett gestockt ist, Krabben und Kresse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Salat und anschließend Rührei auf den Unterseiten der Flaguelines anrichten, dann die Deckel aufsetzen.

TIPP:
Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie die Krabben durch halbierte Cocktailtomaten.

Frühstücksstulle mit Lachs

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

20	Scheiben Hausbrot (Art. 126 Hausbrot, dunkel)
500 g	Babyspinat (oder Feldsalat)
1.000 g	Räucherlachs
10	hartgekochte Eier, in Scheiben
300 g	Sprossen
200 g	Butter

ZUBEREITUNG:

1. Jede Brotscheiben mit Butter bestreichen.
2. Dann die Hälfte davon mit Spinat, Lachs und Ei belegen. Mit Kresse garnieren.
3. Dann die zweite Brotscheibe mit der Butter nach unten als Deckel aufsetzen.

TIPP:
Verfeinern Sie das Sandwich nach Belieben mit Meerrettich oder Dijonsenf.

Frühstücks-Potatoffel

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

1.000 g	Waffelbackmischung Kartoffelwaffel (Art. 97334)
160 g	Margarine oder weiche Butter
700 ml	Milch
1.100 ml	Wasser
20	Eier
30	Scheiben Bacon, knusprig ausgelassen
200 ml	Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. 20 Spiegeleier braten.
2. Waffelteig nach Packungsangabe herstellen. Nacheinander 20 Waffeln backen.
3. Die Hälfte der Waffeln mit Bacon belegen, dann die Eier auflegen.
4. Nach Belieben mit Ahornsirup verfeinern.

TIPP:
Schmeckt auch toll mit Rührei.

Coco-Mango Frühstücks-Brioche

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Mini Brioche Burger (Art. 2390 FF-Mini Brioche Burger)
5	Mangos, in Würfeln (auch TK möglich)
400 ml	Kokosnussmilch (gut gekühlt)
400 g	Doppelrahmfischkäse
200 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Rahm der Kokosmilch mit dem Doppelrahmfrischkäse und Puderzucker 2 Minuten lang cremig rühren. Das Kokoswasser kann anderweitig verwendet werden.
2. Brioche Burger halbieren, dann die Schnittflächen anrösten und mit dem Kokosfrischkäse bestreichen.
3. Mit frischen Mango-Würfeln belegen und servieren.

Pancake-Frühstücks-Burger

TIPP:
Frisch gebackene Pancakes backen Sie einfach mit der Pancake-Backmischung Art. 93261.

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

20	Pancakes (Art. 1301 Pancake)
750 g	Räuchertofu, zerkrümelt
150 g	Erdnüsse
6	Bananen
6 EL	Sojasauce
6 EL	Sesampaste
200 g	Erdnussbutter
2	Knoblauchzehen
3	Fleischtomaten, in Würfeln
1 Kopf	Eisbergsalat, in feinen Streifen
1 ½	Salatgurken, in Scheiben
2	rote Zwiebeln
150 g	Mehl
3 EL	Senf
	Etwas Zucker, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Eineinhalb Bananen, Zwiebeln und Erdnüsse fein hacken. Mit Mehl, Senf, Sojasauce, Sesampaste, Räuchertofukrümeln, Salz und Pfeffer vermengen und 10 Patties formen. Mit etwas Mehl bestäuben und in Öl herausbraten.
2. Zucker in einer Pfanne karamellisieren die restlichen Bananen in Scheiben schneiden und zum leicht gebräunten Zucker geben, vermengen und zur Seite stellen.
3. Pancake erwärmen, dann die Erdnussbutter darauf verstreichen. Salat, Tomaten, Gurken, Burgerbratlinge sowie die karamellisierten Bananen auf die Pfannkuchen geben, weiterer Pancake aufsetzen.

Caesar's Salad-Chicken-Burger

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Burger (Art. 1364 FF-Sourdough Burger, geschnitten)
300 g	Parmesan am Stück
200 g	Mayonnaise
2 Zehen	Knoblauch
200 g	Schmand
3 EL	Weißweinessig
1 EL	Worcestersauce
1.800 g	Hähnchenbrustfilet
20 Blätter	Romanasalat

TIPP:
Ideal für Burger-Fans die einen leichten Snack bevorzugen.

ZUBEREITUNG:

1. Die Hälfte des Parmesan in grobe Späne hobeln, den Rest fein reiben.
2. Aus fein gehackten Knoblauch, Mayonnaise, Schmand, Essig, Worcestersauce, Knoblauch und geriebenem Parmesan eine Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Hähnchenbrust von allen Seiten goldbraun anbraten und schräg aufschneiden.
4. Die Schnittfläche der Buns anrösten. Untere Hälfte mit Soße bestreichen und abwechselnd mit Salat und Fleisch belegen. Dazwischen immer etwas Soße träufeln. Mit Soße toppen und mit den Parmesanspänen bestreuen. Deckel aufsetzen.

Grilled Bluecheese-Sandwich

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

20	Scheiben Landbrot ohne Kruste (Art. 647 Landbrot ohne Kruste, geschnitten)
1.000 g	Blattspinat TK
500 g	Gorgonzola
200 g	Butter

ZUBEREITUNG:

1. Spinat auftauen lassen und abtropfen, mit der Hälfte des Gorgonzolas in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Mischung in einem Küchentuch ausdrücken, bis keine Feuchtigkeit mehr austritt.
2. Jede Brotscheibe mit Butter bestreichen, dann die nicht bestrichene Seite mit der Spinat-Gorgonzola-Mischung belegen, den restlichen Käse darüber verteilen und die zweite Brotscheibe mit der bestrichenen Seite nach oben auflegen.
3. Die Sandwiches im Kontaktgrill rösten bis die Scheiben goldbraun und knusprig sind.

Warmer Roastbeef-Feigen-Burger

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Burger (Art. 2265 FF-Happy Burger)
1.000 g	Ziegenkäserolle
200 ml	Flüssiger Honig
300 g	Rucola
500 g	Reife Feigen (Alternativ Feigenkonfitüre)
1.000 g	Roastbeefaufschnitt
	Etwas bunter Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Ziegenkäse zerbröseln und 2/3 der Menge auf die untere Hälfte des Burgerbrötchens geben. Mit Honig beträufeln und kurz im Ofen zergehen lassen.
2. Rucola, Roastbeef und aufgeschnittene Feigen darauf verteilen. Nochmals mit Honig beträufeln und mit dem Pfeffer und restlichem Ziegenkäse bestreuen. Angeröstete Oberseite aufsetzen.

TIPP:
Verpacken Sie den Burger ansprechend in der Hamburger-Tüte „Natürlich!“ (Art. 54055)

Vital-Stulle mit Hähnchen und Avocado

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

20	Scheiben Stullenbrot (Art. 2104366)
1.000 g	gebratene Hähnchenbrust
400 g	Wildkräutersalat
800 g	Avocado, in Stücken
200 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
200 g	Mayonnaise
	Etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Stullenbrotscheiben mit Frischkäse bestreichen, den Wildkräutersalat darauf festdrücken. Dann die Hälfte der Scheiben mit Hähnchenbruststücken belegen.
2. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer vermengen und über das Fleisch verteilen, dann die Avocadowürfel darauf geben und die zweite Brotscheibe auflegen.

Mexican-Flagueline

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Mais Flaguelines (Art. 60 FF-Mais-Flagueline)
100 g	Chili con Carne
150 g	Tortillachips, gesalzen
2	Gläser eingelegte Jalapenos
400 g	Sour Cream
10	Blatt Lollo Bianco

ZUBEREITUNG:

1. Flaguelines aufschneiden, dann die Schnittflächen in einer Pfanne rösten.
2. Die Unterseiten mit einem Salatblatt belegen, dann das Chili und Jalapenoscheiben auflegen. Tortillachips zerkrümeln und über das Chili streuen.
3. Zum Schluss mit einem Esslöffel Sourcream garnieren und die Deckel aufsetzen.

Mediterrane Flagueline
mit Grillgemüse, Pesto und Rucola

TIPP:
Schmeckt nicht nur Vegetariern!

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Flaguelines Olive (Art. 205219 FF-Flagueline mit Oliven)
1.000 g	Grillgemüse (Art. 56950)
5	Kugeln (Büffel-)Mozzarella, in Scheiben
600 g	Rucola
200 g	Pesto alla Genovese
10	eingelegte Peperoni

ZUBEREITUNG:

1. Flaguelines aufschneiden und die Schnittflächen grillen, dann das Pesto darauf verteilen.
2. Rucola auf die Unterseiten legen, darauf Grillgemüse und Mozzarella, sowie die ganze Peperoni. Die Deckel aufsetzen und servieren.
3. Nach Belieben im Kontaktgrill rösten.

Schinken-Käse-Toast

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

20	Sandwich-Toast (Art. 1605 Sandwich Toast)
400 g	Cheddarkäse am Stück
300 g	Salz-Dill-Gurken im Glas
200 g	Karotten
200 g	Dijonsenf
400 g	Gekochter Schinken in dünnen Scheiben
150 g	Kartoffelchips

ZUBEREITUNG:

1. Käse fein reiben und Karotten fein raspeln.
2. Toast dünn mit Senf bestreichen. Eine Toastscheibe mit Käse, Schinken, Gurken, Chips und Karotte belegen und eine weitere Scheibe Toast aufsetzen.
3. Im Kontaktgrill oder Sandwichmaker bis zur gewünschten bräune toasten **oder alternativ:** Toasts in einer Pfanne mit Butter goldbraun ausbacken.
4. Sandwiches durchschneiden und servieren.

Spargel-Burger mit Erdbeeren

TIPP:
Schmeckt auch mit weißem Spargel super.

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Gourmet Burger, (Art. 1600)
1.250 g	Rinderhackfleisch
750 g	grüner Spargel, gebraten, in 5 cm Stücke
250 g	Erdbeeren, in Scheiben
10	Scheiben junger Gouda
½	Salatkopf
250 g	Joghurt
250 g	Magerquark
1 Bund	Gartenkräuter, Salz und Pfeffer sowie Öl

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen vorheizen und die Burger-Buns beibei 180 °C für circa 5–8 Minuten backen.
2. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 10 gleich große Portionen unterteilen und jeweils ein rundes Patty daraus formen. Die Burger-Patties anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne circa 8 Minuten von jeder Seite anbraten.
3. Als nächstes die Kräuter fein hacken und zusammen mit Joghurt und Quark zu einer Creme verrühren. Schmecken Sie diese mit Salz und Pfeffer ab und stellen sie kalt.
5. Zum Schluss etwas von der Kräuter-Creme auf das untere Bun streichen. Dann folgt Salat, das Patty, der Spargel sowie die Erdbeeren. Deckel aufsetzen und servieren.

Bissige Black Burger mit Cheddar und Rucola

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Black Burger (Art. 1845)
1.800 g	Rinderhack
10	Scheiben Cheddar
400 g	Rucola
200 g	Ketchup
	Etwas Salz und Pfeffer

TIPP:
Für ein schauriges Menü empfehlen wir dazu eine würzige Virgin Mary.

ZUBEREITUNG:

1. Burger Buns auftauen lassen, die Schnittflächen in einer Pfanne rösten. Rinderhack mit Pfeffer und Salz abschmecken und anschließend zu zehn runden Pattys formen. Diese dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten braun braten.
2. Die Unterseiten der Burger mit Rucola und den Pattys belegen. Die Ränder der Cheddarscheiben mit einem kleinen scharfen Messer so zurecht schneiden, dass der Käse an ein Vampirgebiss erinnert. Dann den Ketchup darüber verteilen und die Deckel der Burger aufsetzen.

Brioche-Burger Pulled-Goose

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Brioche Burger (Art. 2357)
1.250 g	Pulled Goose
200 g	Apfelrotkohl
10	Blätter Eisbergsalat, in Streifen
	Etwas Piment und Nelke gem.

ZUBEREITUNG:

1. Brioche Burger auftauen lassen und die Schnittflächen in einer heißen Pfanne rösten oder grillen.
2. Pulled Goose nach Packungsanweisung im Ofen regenerieren und währenddessen den Apfelrotkohl mit Gewürzen aufkochen und abschmecken.
3. Auf die warmen Burger Buns erst den Salat legen, dann das mit einer Gabel zerrupfte Pulled Goose platzieren und mit Rotkohl belegen. Abschließend die Deckel der Burger aufsetzen.

TIPP:
Damit das Brötchen schön knusprig bleibt, achten Sie darauf, so wenig Rotkohlsud als möglich auf den Burger zu bringen.

FÜR DEN WEIHNACHTSMARKT:

Vinschgauer mit Spießbraten

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Vinschgauer (Art. 444)
2.500 g	Schweinerollbraten
6	Gemüsezwiebeln, in Ringen
100 g	Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebelringe in Butterschmalz goldbraun schmoren und den Braten aufschneiden.
2. Vinschgauerhälften in der Pfanne rösten, die untere Hälfte mit Feldsalat belegen, Bratenscheiben auflegen und mit Zwiebeln belegen.

TIPP:
Krautsalat ergänzt das Sandwich um eine erfrischende Komponente.

Oster-Bunnyburger

TIPP:
Je nach Patty ist der Burger vegan oder vegetarisch.

ZUTATEN:
(für 10 Portionen)

10	Flaguelines Kürbis (Art. 56)
500 g	Humus
200 g	Vayonnaise
200 g	Rotkraut gehobelt
200 g	Zucchiniraspel
200 g	Möhrenraspel
2 Gläser	Gewürzgurken, in Scheiben
10	Veggiebratlinge
20	schwarze Oliven
2.000 g	Wedges

ZUBEREITUNG:

1. Flaguelinehälften in einer Pfanne rösten. Unterseiten mit Humus bestreichen, Oberseiten mit Vayonnaise. Erst Rotkohl, dann Zucchini und abschließend Karotten auf den Humus schichten.
2. Pattys braten und darauf anrichten. Zum Schluss mit Gewürzgurken garnieren und die Deckel aufsetzen. Oliven mit Zahnstochern als Augen auf den Buns fixieren.
3. Wedges nach Packungsanleitung zubereiten, jeweils zwei Wedges mit Zahnstochern als Hasenohren auf dem Burger befestigen.

Bestellen Sie bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

GEBÜHRENFREI
www.EDNA.de
TEL 0 800/722 722 4
FAX 0 800/722 722 5

info@edna.de
www.edna.de

EDNA International GmbH · Gollenhoferstr. 3 · 86441 Zusmarshausen-Wollbach

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2 – 5 Werktagen.

GEBÜHRENFREI
www.EDNA.at
TEL Bestellung 0 800/20 20 85
TEL Service 0 800/20 20 84
FAX Bestellung 0 800/20 20 86

austria@edna.at
www.edna.at

EDNA Backwaren GmbH · Rutzenmoos 20 · A-4845 Rutzenmoos

Einige Artikel sind in Österreich nur als Palettenartikel erhältlich.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de bzw. www.edna.at. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 bzw. für AT 0800/202085 für weitere Informationen zur Verfügung.

Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

2202029 Burger Rezepte Winter