



Die lange US-Wahnacht
(virtueller) Kochkurs

Das perfekte Burger-Rezept!

ZOOM-Kochkurs am 3. November 2020 um 23:35 Uhr
mit Martin Block Küchenchef ("Creative Burger Director") in
Kölns wohl bekanntestem und auch beliebtestem Burger-Laden:
"Die Fette Kuh" (@diefettekuh) an der Bonner Straße.



Foto: Frankandevan

ROCKVILLE

WASHINGTON



Der US-Wahlabend im Rahmen von "Go-West"

Über das Online-Tool "ZOOM" können sich Politikinteressierte treffen, austauschen und zusammen die Ergebnisse diskutieren. Daneben bieten wir zahlreiche unterhaltsame Zwischenrufe und Analysen. U.a. mit Gayle Tufts (23:05 Uhr, www.gayle-tufts.de), einem "Live-Grill-Event" mit Martin Block, Creative Burger Direktor bei "Die Fette Kuh" (23:35 Uhr, www.diefettekuh.de), einem interaktiven Kneipenquiz und zahlreichen inhaltlichen Inputs und Analysen, u.a. von Prof. Christoph Bieber, Dr. Cornelius Adebahr, Prof. Lora Viola, Kim Bode, Kristian Wiegand (phoenix) u.a.

Go West – Zwischen dem 2. und 4. November 2020 reisen wir – virtuell - von der Ost- an die Westküste der USA. Im Gepäck: zahlreiche Hintergrundinformationen zu den US-Präsidentenwahlen und stets die eine Frage:
Wie wählt die USA?

Live miterleben und online nachschauen unter: www.bpb.de/go-west



ROCKVILLE

WASHINGTON



Wahlburger

„Der ultimative BBQ Burger“



Wahlburger „Der ultimative BBQ Burger“

mit Bacon, Cheddar, karamellierte Zwiebeln & BBQ Sauce im Brioche Bun

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Zutaten für 4 Personen

Für die Karamellierte Zwiebeln:

- ★ 6 mittelgroße Zwiebeln
- ★ 60g Rohrzucker
- ★ 25ml Balsamico
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ Meersalz, schwarzer Pfeffer
- ★ 40g Butter

Für den Burger:

- ★ 8 Scheiben irischer Cheddar
- ★ 500g Rinderhackfleisch grob gewolft, ca. 23% Fettgehalt, vom Metzger eures Vertrauens
- ★ 8 Scheiben Bacon
- ★ 4 Burger Brioche Buns
- ★ 100ml BBQ Sauce
- ★ Meersalz, Pfeffer, grob gestoßen





Zubereitung

Karamellierte Zwiebeln

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Butter glasig dünsten. Die restlichen Zutaten dazugeben und bei mittlerer Hitzezufuhr etwa 20 Min. einkochen.

Burger Patties

Für die Patties das Rinderhackfleisch in 4 Teile aufteilen, dann zu Kugeln formen. Jetzt entweder mit einer Burgerpresse oder einem 10 cm Durchmesser Ausstechring die Patties mit leichtem Pressen in Form drücken. Nicht zu fest drücken, das Fleisch soll noch schön locker im Inneren sein.

Zusammenbauen der Burger

Bacon in der Pfanne langsam knusprig braten. Die benötigten 4 Buns halbieren, die Schnittflächen im Baconfett der Pfanne rösten. Anschließend die Unterseiten mit BBQ-Sauce beträufeln. Die Patties von einer Seite 2 - 3 Min. grillen, mit Meersalz und gestoßenem Pfeffer gut würzen, mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, BBQ Sauce und 2 Scheiben Cheddar belegen und nochmal ca. 2 Minuten grillen, bis der Cheddar geschmolzen ist. Die Bun-Deckel auflegen und die Burger mit je einem Spieß fixieren.

Online bestellen: www.bpb.de/shop



Schwarz Blau Blut

Auch im Jahr 2020 ereigneten sich in den USA wieder Fälle exzessiver Polizeigewalt, die wiederum zu großen zivilgesellschaftlichen Protesten führten. Matthew Horace, selbst lange Polizist, beschreibt den strukturellen Rassismus in den US-amerikanischen Strafverfolgungsbehörden.

4,50 €



Diese Wahrheiten

In unseren Tagen bieten die USA ein widersprüchliches Bild - gesellschaftlich wie politisch und ökonomisch. Welche Entwicklungen vollzogen sich seit der Unabhängigkeitserklärung von 1776? Welche Kräfte prägten und prägen die USA? Wie steht es um die Ideale, die die Nation einst zusammenbanden?

4,50 €



Die USA - eine scheiternde Demokratie?

Der Blick über den Atlantik irritiert: US-Präsident Donald Trump bricht mit der transatlantischen Wertegemeinschaft ebenso wie dem amerikanischen Establishment. Welche Widerstandskraft haben die Institutionen der US-Demokratie in dieser Situation?

4,50 €



Fremd in ihrem Land

Die Tea-Party-Bewegung ist in vielen Bundesstaaten der USA schon sein längerer Zeit eine maßgebliche politische Kraft. Arlie Russell Hochschild versucht in ihrer Langzeitreportage aus Louisiana, die Werthaltungen, Wahrnehmungen und Stimmungen der amerikanischen Rechten nachzuzeichnen.

4,50 €

ROCKVILLE

WASHINGTON



Martin Block ist Küchenchef ("Creative Burger Director") in Kölns wohl bekanntestem und auch beliebtestem Burger-Laden: "Die Fette Kuh" (@diefettekuh) an der Bonner Straße. Außerdem hat er das Communityprojekt #meatup_cgn gegründet – ein nicht kommerzielles Event, bei dem der Spaß am grillen und der kulinarische Austausch im Vordergrund stehen. Auf dem Grill landet hier all das, was mitgebracht wird. Für uns hat Martin – im inzwischen auch vom Lock Down betroffenen Restarautant – den Grill aufgebaut und eines seiner Lieblingsrezepte rausgeholt, das er live auf der langen US-Wahlnacht für uns zubereiten wird. Auf Instagram findet man Martin unter @latenightblock.