

carneo®

DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

8 | 2023

KINDER DAS SCHMECKT!

GRILL-REZEPTE FÜR KIDS

Von Ihrem
Fleischer-
Fachgeschäft
carneo®

ZU GAST IN...
AMSTERDAM

PURER GENUSS

KOCHEN UND GRILLEN MIT BIER

KOCHEN MIT GEWÜRZEN
ROSMARIN

FLEISCHERHANDWERK
FLEISCHREIFUNG

Follow us!



Scan mich für:

Mehr Rezepte!

Mehr Fleisch!

Mehr Fleischerhandwerk!

Mehr carneo!

Im Web unter: www.carneo-online.de · [carneo@Facebook](https://www.facebook.com/carneo) · [carneo_magazin@Instagram](https://www.instagram.com/carneo_magazin)



Liebe Leserinnen und Leser,

willkommen im August! Die meisten Kinder haben nun Sommerferien, was auch für die Eltern und Großeltern oft bedeutet: Weniger Druck, weniger Termine, mehr Familienzeit. Nun wird abends gerne gemeinsam gegrillt und zusammen gegessen. Auf den kommenden Seiten haben wir Grill-Rezepte gesammelt, die für Kinder besonders spannend sind, weil es etwas zum Knabbern, Entdecken oder Mitmachen gibt. So wird das Essen zum Erlebnis für die ganze Familie. Doch auch die Großen kommen in dieser Ausgabe nicht zu kurz: Auf den Seiten 16–19 kochen, backen und grillen wir mit Bier. Nicht nur als Getränk sondern als Zutat sorgt es für den besonderen Pfiff. Weitere kulinarische Abenteuer erleben wir in Amsterdam. In den Niederlanden wird gerne Frittiertes gegessen, zum Beispiel Fleisch-Kroketten - diese sind selbstgemacht und werden mit Apfelmus serviert. Wie bei Muddern unsere klassische Käse-Lauch-Suppe auf Seite 20. Unser Lieblings-Gewürz im August ist Rosmarin, damit veredeln wir auf den Seiten 22–23 Schweinefilet, Ratatouille und Butter. Außerdem lüften wir die Geheimnisse der Fleischreifung und haben wieder viele Tipps und Tricks für den Kochalltag. Viel Spaß mit dieser Ausgabe wünscht



Grill-Rezepte für Kids	Seite 4-8
Koteletts à la Elbgewürze	Seite 9
Zu Gast in Amsterdam	Seite 10-11
Wissenswertes	Seite 12-13
Food-Pin-up	Seite 14-15
Kochen und Grillen mit Bier	Seite 16-19
Eintopf wie bei Muddern	
Käse-Lauch-Suppe mit Hack	Seite 20



Grill- & BBQ-Zubehör	Seite 21
Kochen mit Gewürzen	
Rosmarin	Seite 22-23
Fleischerhandwerk	Seite 24-25
Gewinnspiel	Seite 26
Impressum	Seite 26
Familienküche	Seite 27

AUGUST

1 DI	
2 MI	
3 DO	
4 FR	INT. TAG DES BIERES
5 SA	INT. TAG DER VERKEHRSAMPEL
6 SO	
7 MO	
8 DI	WELTKATZENTAG
9 MI	
10 DO	WELT-LÖWEN-TAG
11 FR	
12 SA	WELTTAG DES ELEFANTEN
13 SO	
14 MO	
15 DI	
16 MI	
17 DO	
18 FR	
19 SA	WELT-FOTO-TAG
20 SO	
21 MO	
22 DI	
23 MI	
24 DO	INT. TAG DER SELTSAMEN MUSIK
25 FR	
26 SA	
27 SO	
28 MO	
29 DI	
30 MI	
31 DO	



KINDER DAS SCHMECKT!

JUNGE GÄSTE AM GRILL?
DIESE REZEPTE SCHMECKEN
DEN KLEINEN BESONDERS GUT
(UND DEN GROßEN AUCH)

„... und ein paar Würstchen für die Kinder.“ heißt es meistens am Grill. Würstchen gehören unbestritten zu den Favoriten für die Lütten, dazu Ketchup, Kräuterbaguette und Nudelsalat und kleine Bäuche sind satt und zufrieden. Aber wer es kulinarisch etwas aufregender und abwechslungsreicher gestalten möchte, findet mit den Rezepten auf den nachfolgenden Seiten Inspiration. Toll sind Spieße, bei denen die Kleinen auch bei den Vorbereitungen helfen können: Zum Beispiel bei den Wurstspießen die bunten Zutaten aufstecken und ab damit auf den Rost. Oder der Klassiker Stockbrot - Brot ist gleich viel leckerer, wenn es am Stöckchen über dem Feuer selbst gebacken wurde. Viele Kinder finden es auch spannend, etwas vom Knochen abzuknabbern - wie kleine, würzige Hähnchenschenkel oder mild-süß gewürzte Rippchen. Auch Cevapcici oder Maiskolben finden die meisten Kinder super.

Und zum Nachtisch ein paar süße S'mores mit Marshmallows und Schokolade? Mmmhhh, da greifen auch die Erwachsenen gerne zu!

Gegrillte Drumsticks mit milder BBQ-Soße

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

600 g Hähnchen-Unterkeulen

Für die BBQ-Soße und Glasur:

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1 EL Pflanzenöl

1 EL Tomatenmark

500 g passierte Tomaten

2 EL Sojasoße

1-2 EL Apfelessig

100 g brauner Zucker

Je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

1 Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.

2 Mit passierten Tomaten, Sojasoße und Essig ablöschen, außerdem 100 ml Wasser dazugießen. Zucker, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zugeben und alles etwa 30 Minuten lang bei

schwacher Hitze einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Hähnchenkeulen rundherum leicht salzen. Auf dem heißen Grill für wenige Minuten bei direkter Hitze knusprig angrillen. Dann bei indirekter Hitze (etwa 180 °C) 30 Minuten garen.

4 Zum Ende der Garzeit einmal - oder nach Belieben auch mehrfach - mit der vorbereiteten Soße einpinseln. Fertige Hähnchenkeulen mit der restlichen Soße servieren, dazu schmeckt buntes, knackiges Gemüse, wie Paprika oder Kirschtomaten.



Spießige Würstchen

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ganz einfach

6 Schinkenwürstchen

2 Scheiben Bauchspeck

je 1 gelbe, grüne, rote Paprika

2 Zwiebeln

1 Würstchen, Bauchspeck und Paprika in mundgerechte breite Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Zutaten abwechseln auf Spieße stecken, dabei mit Würstchen beginnen und abschließen.

2 Auf dem heißen Grill rundherum für etwa 5 Minuten knusprig grillen.





Cevapcici mit selbstgemachten Pommes und Salat

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten + Ziehzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

800 g	gemischtes Hackfleisch
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
1 Prise	Chilipulver
2 EL	getrockneter Majoran
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Paniermehl
1 EL	Olivöl

Für die Pommes:

1 kg	festkochende Kartoffeln
2 TL	Pommes-Gewürz
2 EL	Öl

Für den Salat:

1/2	Kopfsalat
12	Kirschtomaten
1	rote Zwiebel
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivöl
1 TL	Honig
	Salz, Pfeffer

1 Für die Cevapcici den Knoblauch sehr fein hacken, Petersilie ebenfalls fein hacken. Petersilie, Gewürze, Tomatenmark und Paniermehl zum Hackfleisch geben und alles mindestens fünf Minuten lang sehr gut verkneten.

2 Hackmasse zunächst zu kleinen Bällchen und dann zu länglichen Würsten formen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3 Die Kartoffeln ggf. schälen und in Spalten oder Stifte schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um die Stärke abzuspülen. Abtrocknen und mit Pommesgewürz und Öl vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für 25 Minuten backen.

4 Die Cevapcici vor dem Grillen mit etwas Öl einreiben. Bei direkter Hitze kurz angrillen und dann in der indirekten Zone je nach Dicke 5–10 Minuten garen.

5 Salat waschen und in Stücken schneiden, Tomaten halbieren, Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Für das Dressing Essig, Öl und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Tomaten und Zwiebeln mit dem Dressing vermengen, zusammen mit Cevapcici und Pommes portionsweise anrichten und servieren.

Honig-Rippchen mit Mais

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

1,5 kg	Spareribs
	Salz
4	Maiskolben, vorgegart
2 EL	Kräuterbutter
2	Frühlingszwiebeln

Für die Marinade:

5 EL	Honig
3 EL	Sojasoße
5 EL	Ketchup
1/2 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Apfelessig

1 Von den Spareribs ggf. die Silberhaut abziehen und Stränge halbieren. In einem großen Topf etwa 3 Liter Wasser mit etwas Salz aufkochen. Das Fleisch einlegen und bei kleiner Hitze etwa 90 Minuten köcheln lassen.

2 Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Grill vorheizen. Die vorgekochten Rippchen auf dem Grill bei direkter Hitze kurz angrillen, dann indirekt in etwa 40 Minuten fertig garen, dabei immer wieder mit der Glasur bestreichen.

3 Die Maiskolben kurz vor Ende der Garzeit mit auf den Grill geben und einige Minuten rundherum anrösten. Vom Grill nehmen, mit der Kräuterbutter einstreichen und leicht salzen. Zum Servieren die Maiskolben in vier Stücke schneiden, die Rippchen mundgerecht zerteilen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Anschließend alles zusammen anrichten.



Weitere tolle Rezepte zum
Nachkochen, -backen und -grillen
finden Sie unter
www.carneo-online.de.



Stockbrot

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Gehzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

400 g	Mehl
1 Pack.	Trockenhefe
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
3 EL	Olivöl

1 Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl und 230 ml lauwarmes Wasser zum Teig geben und alles mindestens 5 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Nach der Ruhezeit in 8 Portionen teilen und zu Teigsträngen formen. Teig eng um einen Stock wickeln und das Ende gut andrücken. Direkt über der heißen Glut des Grills oder eines Lagerfeuers rundherum knusprig backen. Alternativ im Backofen bei 200 °C Umluft 15 Minuten backen.





Grillfackeln mit selbstgemachtem Tomatenketchup

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

6 Scheiben Schweinebauch

Für den Rub:

2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, rosenschärf
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Kreuzkümmel
2 TL brauner Zucker
2 TL Salz
1 TL Pfeffer

Für den Ketchup:

700 g Tomaten
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
2 EL Zucker
1/2 Zitrone
1 TL Gemüsebrühpulver
Salz, Pfeffer

1 6 Schaschlikspieße ca. 30 Minuten wässern. Den Schweinebauch ggf. von Knorpel und Schwarte befreien. Alle Zutaten für den Rub miteinander vermengen und die Fleischscheiben gründlich damit einreiben.

2 Die Schweinebauchscheiben eng um die Holzspieße wickeln und feststecken. Den Grill auf etwa 180 °C indirekte Hitze vorbereiten.

3 Die Fackeln für 20 Minuten im indirekten Bereich grillen, dabei zwischenzeitlich wenden. Zum Schluss die Fackeln über direkter Hitze rundherum knusprig grillen.

4 Für den Ketchup die Tomaten kleinschneiden, dabei den Strunk entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Tomaten zugeben, den Saft der halben Zitrone dazupressen und mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen oder mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem abgekochten Schraubglas hält sich der Ketchup kühl gelagert mehrere Wochen.

S'Mores

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

4 große oder 8 mittelgroße Marshmallows
8 Graham Cracker oder Vollkornbutterkekse
4 dünne Schokoladentafeln

1 Die Marshmallows am Spieß über der Grillglut oder dem Lagerfeuer rösten. Je 1 Keks oder Cracker mit einer Schokoladentafel belegen. Den heißen Marshmallows daraufgeben und mit dem zweiten Keks oder Cracker schließen. Vorsichtig zusammendrücken und kurz warten, bis die Schokolade angeschmolzen und der Marshmallow etwas abgekühlt ist.



SCHON PROBIERT?

GESCHMACKSVIELFALT VON ELBGEWÜRZE



HAMBURGO AHOI
Kräuterbutter Art



BOMBAY OLÉ
Indisch-Curry Art



Marinierte Nackenkoteletts à la Elbgewürze

Ein paar Nackenkoteletts vom Schwein und die sechs unterschiedlichen Marinaden von Elbgewürze. Mehr braucht es nicht, um ein Maximum an Geschmacksvielfalt auf den Grill zu bringen. Egal ob sie eine, drei oder alle sechs Geschmacksrichtungen genießen wollen: Das Fleisch einfach mit der Marinade einpinseln und alles 3 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen. Dann auf dem vorgeheizten Grill bei direkter Hitze pro Seite ca. 3–5 Minuten grillen. Bei indirekter Hitze 10–15 Minuten weiter garen. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft im Fleisch optimal verteilt. Lecker!

So macht Würzen Spaß: Das noch junge Hamburger Start-up Elbgewürze verzichtet bei seinen Rubs und Marinaden gänzlich auf künstliche Geschmacksverstärker und Palmöl. Außerdem sind alle Gewürze der kleinen Manufaktur gluten- und laktosefrei sowie vegan.

SPICY SEVILLA
Orange-Chili Art



LUCKY KENTUCKY
Paprika-Pfeffer Art



PEPPY PARIS
Zitrone-Pfeffer Art



KRETA MEDITERANO
Gyros Art



Unser Geheimtipp!
Nur online erhältlich!

Marinaden & Rubs von Elbgewürze online bestellen:
www.carneo-online.de/elbgewuerze


 Zu Gast in ...

Amsterdam

Wer bei Amsterdam als erstes an Grachten, Tulpen und Käse denkt, hat nicht so ganz unrecht. Allerdings hat man dann nicht das aufgezählt, was Amsterdam zu einer der schönsten Städte Europas macht: Die Leichtigkeit und das Flair. Und hatten wir die Tulpen und den Käse schon erwähnt?

Amsterdam ist mehr als nur die Hauptstadt der Niederlande. Sie ist voller Geschichte, hat eine atemberaubender Architektur und spannende Bewohner. Tauchen wir ein in diese einzigartige Stadt!

Wer nach Amsterdam reist, braucht kein Auto. Das kann man getrost im Parkhaus stehen lassen oder gleich per Zug anreisen. Die niederländische Hauptstadt, die direkt am Fluss Amstel und dem Meeresarm IJ liegt und mit dem Nordseekanal direkten Zugang zur Nordsee hat, ist vom Leben am Wasser geprägt. Das war schon von Anfang an so.

Gegründet im 13. Jahrhundert, war der Ort anfangs ein kleines Fischerdorf. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte es sich allerdings zu einer bedeutenden Handelsstadt und wurde während des Goldenen Zeitalters im 17. Jahrhundert

zu einem Zentrum des internationalen Handels. Viele der historischen Gebäude und Kanäle wurden in dieser Zeit erbaut und sind bis heute erhalten geblieben.

Der Reichtum dieser Zeit spiegelt sich in der beeindruckenden Architektur wider, insbesondere in den schmalen, hohen Grachtenhäusern entlang der vielen malerischen Kanäle. Diese Grachten kann man wunderbar bei einer Bootsfahrt entdecken.

Eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten in Amsterdam ist zweifellos das Anne-Frank-Haus,

das Versteck, in dem das jüdische Mädchen Anne Frank während des Zweiten Weltkriegs mit ihrer Familie lebte und ihr berühmtes Tagebuch schrieb. Ein weiteres Highlight ist der Dam-Platz, der historische Mittelpunkt von Amsterdam. Hier findet man den Königlichen Palast, der einst als Rathaus diente, sowie das Nationaldenkmal, das an die Opfer des Zweiten Weltkriegs erinnert. Besichtigen sollte man auch das Rijksmuseum, das die niederländische Kunst und Geschichte präsentiert. Sehenswert ist auch der Blumenmarkt, auf dem man jede Art von Tulpenzwiebel kaufen kann.

Doch nicht nur die Architektur ist sehenswert, auch die niederländische Küche sollte man probieren. Die war früher eher deftig und schwer, doch durch die ehemaligen Kolonien kamen Einflüsse aus Indonesien und der Karibik dazu. Die Amsterdamer essen morgens gerne ein süßes Frühstück, statt Marmelade kann dann schon mal Hagelslag (Schokostreusel) aufs Brötchen kommen. Manche setzen hier aber auch auf Brot mit Käse, für den die Niederlande weltbekannt sind. Sorten wie Edamer, Gouda oder Maasdammer kennt eigentlich jeder. Mittags, zum Middageten, gibt es oft nur einen Snack in Form von Sandwiches, Uitsmijter (Strammer Max), Kroketer (Fleischkroketten) oder kleine Fleischspieße. Zwischendurch gibt es Kaffee mit Stroopwafeln (runde Kekse mit Sirupfüllung) oder Poffertjes (kleine Pfannkuchen mit Puderzucker). Erst abends wird warm gegessen. Dann gibt es Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, Fischgerichte wie Haring (roher Hering mit Zwiebeln und Essig) oder Eintopf wie Stampot mit Rookworst (Gestampfte Kartoffeln und Gemüse mit Schinkenwurst), das Nationalgericht der Holländer. Als Nachtisch gibt es dann Pudding oder Pfannkuchen. Dazu gibt es Bier und Genever. Guten Appetit oder Eet smakelijk.



„Vleeskroket“ - holländische Fleischkroketten

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 4 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

500 g	Rindergulasch
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	glatte Petersilie
200 g	Butter
250 g	Mehl
1 Prise	Muskat, gemahlen
1/2 TL	Cayennepulver
2 TL	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer
2	Eier
150 g	Paniermehl
1 l	Sonnenblumenöl

1 Fleisch trocken tupfen, etwaige Sehnen entfernen. Suppengrün auseinandernehmen. Sellerie und Möhren schälen und würfeln. Lauchstange putzen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen, salzen und darin das Fleisch und Gemüse für rund 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.

2 Den Topfinhalt durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. 150 ml der Brühe

auffangen und beiseitestellen, der Rest der Flüssigkeit kann weg. Das Fleisch herausnehmen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3 In einem Topf bei mittlerer Temperatur die Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben und schnell verrühren. Mit der Gemüsebrühe unter Rühren ablöschen. Fleischstückchen, Petersilie, Muskat, Cayenne- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

4 Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Auf einen zweiten Teller das Paniermehl geben. In einem Topf das Öl erhitzen, bis es rund 180 °C hat. Mit einem Löffel Teig abnehmen und mit den Händen zu Kroketten formen. Die Teigstücke erst gründlich im Ei wenden, danach im Paniermehl, bis der ganze Teig mit Panade bedeckt ist. In das heiße Öl geben und frittieren, bis sie goldbraun sind und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Isst man Kroketten als Snack wird Senf oder eine Mischung aus Senf und Mayonnaise dazu gereicht. Sind die Kroketten als Hauptmahlzeit gedacht, isst man dazu Pommes Frites, Apfelmus und Salat und spült alles mit Bier herunter.

Info

„Kroketer“ entstanden als klassische Resteverwertung. Waren etwas Fleisch, Fisch oder Käse übrig, so machte die holländische Hausfrau daraus die leckeren panierten Snacks. Kroketten gibt es übrigens auch noch eine Nummer kleiner. Diese Mini-Bällchen nennt man dann Bitterballen. In den Niederlanden gibt es Kroketten nicht nur in der Snackbar, sondern auch aus dem Automaten. Die kommen dann „uit de Muur“ - aus der Mauer.



Bullshit & Käse

Der Untertitel des noch jungen Podcasts der beiden Biobauern Jasper und Thilo sagt eigentlich alles. Es geht um Bio, Bauernhof und Kulinarik. Mit Moderator Thore plaudern die beiden Landhelden über ihren Alltag und nehmen sich dabei nicht immer ernst.



<https://backensholz.de/bullshit-und-kaese-podcast/>



prime video

Feuer und Flamme - Grillen mit Nico Reynolds



Für den irisch-jamaikanischen Koch Nico Reynolds ist eines klar: Was man drinnen kochen kann, schmeckt auch draußen vom Grill - und zwar noch viel besser. In der informativen Doku-Serie zeigt Nico, was alles möglich ist.

https://www.amazon.de/gp/video/detail/B0BY751DPV/ref=atv_dp_share_cu_r

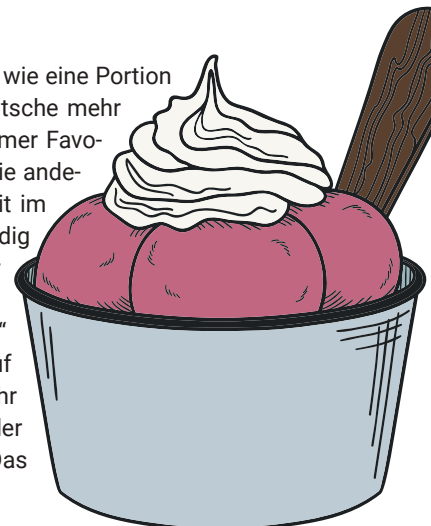
Gut eingemacht

Es ist Marmeladenzeit, im Garten hängen die Büsche und Bäume voller Früchte, die für den kommenden Winter haltbar gemacht werden sollen. Gut, wenn man jetzt auf Weckgläser zurückgreifen kann. Das Prinzip dahinter ist simpel: Das Kochgut wird in die Weckgläser eingefüllt und ein roter Gummiring, der als Überdruckventil fungiert, wird auf den Rand des Glases gelegt. Dann wird der Deckel aufgelegt und mit zwei Metallspangen fixiert. Das Glas wandert anschließend für zwei Stunden in einen Topf mit kochendem Wasser und wird dann abgekühlt. Bei diesem Prozess presst sich der Deckel durch ein Vakuum auf das Glas und hält bombenfest. Die so eingekochte Marmelade hält dann, kühl und dunkel aufbewahrt, bis zum nächsten Sommer und länger. Kein Wunder, dass Einmachfans diese Gläser lieben. Die patentierten Behältnisse mit den Glasdeckeln und Einweckgummis der südbadischen Firma Weck gibt es bereits seit 123 Jahren. Der Erfolg der Weck-Gläser findet sich übrigens sogar im Sprachgebrauch wieder, denn dort hat sich der Begriff „einwecken“ etabliert. Wer jetzt diese Gläser im Einsatz hat, sollte gut darauf aufpassen, denn die Firma hat gerade Insolvenz angemeldet.



Bestes Eis 2023

Nichts macht die Hitze und den Sommer so erträglich wie eine Portion Eiscreme. Statistisch gesehen schnabuliert jeder Deutsche mehr als acht Liter davon pro Jahr. Da gibt es natürlich immer Favoriten. Die einen lieben Schokoladeneis in der Waffel, die anderen setzen eher auf Zitronensorbet oder Kokos-Parfait im Becher. So mancher Eisfan ist aber experimentierfreudig und freut sich über die Empfehlung von Uniteis e.V., der Vereinigung der italienischen Gelatieri in Deutschland. Die haben auch dieses Jahr wieder das „Eis des Jahres“ bestimmt. Während man im vergangenen Jahr noch auf Stracciatella mit Rosmarin setzte, wird es dieses Jahr fruchtiger. „Tiziano“ heißt der diesjährige Favorit, der eine Mischung aus Erdbeertrauben und Prosecco ist. Das klingt doch vielversprechend.



Kennst du das schon?

Debrecziner

Debre was? Von dieser Wurst haben Sie noch nie gehört? Dann wird es Zeit. Diese köstlichen Würstchen sind vor allem in Süddeutschland, bei unseren österreichischen Nachbarn und deren ungarischen Nachbarn als Debrecziner bekannt. Der Name erklärt sich durch ihre Herkunft aus der ungarischen Stadt Debrecen, von wo aus sie sich in der gesamten Region verbreitet hat.

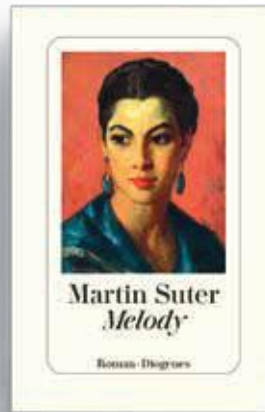
Diese besondere Brühwurst besteht aus Schweinefleisch und Speck. Oft wird auch etwas Kartoffelstärke hinzugefügt, und als Gewürz kommt reichlich edelsüßes Paprika zum Einsatz. Dadurch erhält die Wurst auch ihre charakteristische Farbe. Das Fleisch wird nicht zu fein zerkleinert, was ihr eine angenehme Textur verleiht. Anschließend werden sie in Schafsaitleinungen abgefüllt, geräuchert und gekocht, um ihre Saftigkeit zu bewahren.

In Ungarn werden die Würstchen übrigens gerne etwas schärfer gewürzt, mit einer Prise Chili und scharfem Paprikapulver. Äußerlich erinnern die köstlichen Debrecziner ein wenig an Frankfurter Würstchen. Doch ihr Geschmack ist dank des Paprikas intensiver und rauchiger, was ihnen eine ganz besondere Note verleiht.



Schöne Urlaubslektüre im August

Am Strand, im Freibad oder im heimischen Garten: Im Urlaub haben wir Zeit für eine gute Lektüre. Wir haben da den passenden Tipp:



In seinem neuen Buch nimmt Bestseller-Autor Martin Suter seine Leser mit auf die Suche. Sein Protagonist, der hochbetagte Alt-Nationalrat Dr. Stotz, ist schwer krank und erzählt seinem jungen Nachlassverwalter Tom von seiner Verlobten Melody, die vor 40 Jahren einfach verschwand. Tom macht sich auf die Suche und findet Erstaunliches heraus. Atmosphärisch dicht, traurig und berührend erzählt, ein echter Suter.

„Melody“,
Martin Suter
336 Seiten, 26 Euro

Tag der Verkehrsampel

Über 100 Jahre ist es her, dass eines der wichtigsten Verkehrszeichen das erste Mal zum Einsatz kam. Am 5. August 1914 wurde im amerikanischen Cleveland die erste elektrische Ampelanlage der Welt in Betrieb genommen. Ein guter Grund, den 5. August nun als Tag der Ampel zu feiern. Bedient wurde die Anzeige damals manuell durch einen Polizisten, der daneben in einer Kabine saß. Diese Ampel war jedoch nicht die allererste ihrer Art, denn bereits 1869 wurde in London eine gasbetriebene Ampelanlage installiert. Leider endete dieses englische Pionierprojekt in einer Explosion. Es dauerte dann mehrere Jahrzehnte bis zum zweiten Anlauf. Die Weiterentwicklung der Ampelidee hat den Verkehr sicherer und effizienter gemacht. Heutzutage ist die Ampel ein unverzichtbares Symbol der Verkehrssicherheit und prägt das Straßenbild.



World-Photo-Tag

Nie war es so einfach, ein gutes Foto zu machen. Während die echten Fotobegeisterten immer noch auf eine herkömmliche Kamera setzen und sich über Blenden, Schärfentiefe und Verschlusszeiten Gedanken machen, bevor sie auf den Auslöser drücken, zücken andere einfach das Handy. Egal, zu welcher Gruppe man gehört: Der 19. August ist der World-Photo-Day. An diesem besonderen Tag kommen Fotoenthusiasten aus aller Welt zusammen, um die Kunst, Wissenschaft und Geschichte der Fotografie zu würdigen. Mehr Infos darüber steht auf der Seite der Veranstalter unter <https://www.worldphotographyday.com>



NICHT ROH! RARE!





Biersuppe mit Bacon

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

4 Scheiben	Bacon
1	Zwiebel
1	Stangensellerie
1,5 EL	Butter
1 EL	Mehl
250 ml	helles Bier
250 ml	Hühnerbrühe
1	Ei
80 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat
6	Olivenscheiben mit Paprikafüllung
je 3 Stängel	Petersilie und Thymian

1 Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig auslassen und beiseite stellen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Selleriestange in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Sellerie darin andünsten.

2 Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann nach und nach das Bier angießen, dabei beständig mit einem Schneebesen rühren. Die Hühnerbrühe zugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Ei trennen, die Sahne mit Eigelb verquirlen und unter die Suppe rühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

3 Oliven in Scheiben schneiden, Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Die Suppe mit dem knusprigen Bacon, Olivenscheiben und Kräutern servieren. Dazu schmeckt ein kräftiges Graubrot.

KOCHEN, GRILLEN UND BACKEN MIT

BIER

BIER IST NICHT NUR PUR GETRUNKEN EIN GENUSS, SONDERN MACHT SICH AUCH ALS ZUTAT IN DER KÜCHE RICHTIG GUT

Bier ist unbestritten das beliebteste alkoholische Getränk der Deutschen. Wie gut, dass man es nicht nur trinken sondern auch essen kann! Eine Biermarinade zum Beispiel eignet sich perfekt für Grillfleisch, denn die natürlichen Enzyme im Bier machen das Fleisch zart und saftig. Ein Schuss Bier in Soßen verleiht

dem Ganzen ordentlich Geschmack - hier kann ruhig mit verschiedenen Sorten experimentiert werden, auch alkoholfreie Sorten funktionieren. Sogar zum Backen eignet sich Bier. Brot bekommt eine lockere Konsistenz und schmeckt wunderbar würzig. Hier kommen ein paar hopfenhaltige Rezepte zum Ausprobieren.



Schweinebraten in Biersoße

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

1,2 kg Schweinebraten (Schulter)
Salz, Pfeffer, Zucker
1 TL gemahlener Kümmel
2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
2 Karotten
1/4 Sellerie
1 Porreestange
3 EL Butterschmalz
500 ml dunkles Bier
250 ml Fleischbrühe
4 Stängel Rosmarin
800 g Kartoffeln

1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Karotten und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Porree waschen und in grobe Stücke schneiden.

2 Butterschmalz in einem Bräter auf dem Herd erhitzen, Schweinefleisch

rundherum scharf anbraten und wieder herausnehmen.

3 Zwiebel und Knoblauch im Bratfett kurz andünsten, Karotte, Sellerie und Porree zugeben und ebenfalls für einige Minuten andünsten. Dann das Fleisch auf das Gemüse legen, die Hälfte des Bieres und die Hälfte der Fleischbrühe angießen. Rosmarinstängel einlegen.

4 Den Braten 90 Minuten im Ofen garen. Dabei nach und nach das restliche Bier und die restliche Brühe angießen. Fleisch ab und zu mit dem Bratensud übergießen.

5 In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser 15–20 Minuten kochen. Abgießen.

6 Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und im ausgestellten Ofen warm stellen, ggf. die Kartoffeln zum warmwerden mit in den Bräter geben. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf streichen, etwas einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



Wenn das Fleisch eine Fettschicht hat, sollte diese beim Garen drangelassen werden, denn sie bewahrt das Fleisch vor dem Austrocknen. Viele essen eine krosse Kruste gerne mit, dafür am Ende der Garzeit für einige Minuten die Grillfunktion des Backofens einstellen und die Kruste knusprig übergrillen.

Koteletts mit Biermarinade

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: mind. 8 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

500 g Nackenkoteletts

Für die Marinade:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml Bier

1 EL Senf

2 EL Öl

2 TL Paprikapulver

Salz, Pfeffer, Chili

1 Für die Marinade die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Gewürzen abschmecken und gut verrühren. Fleisch darin im Kühlschrank am besten über Nacht marinieren.

2 Die Koteletts aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abtropfen lassen und auf dem vorgeheizten Grill je Seite ca. 8 Minuten grillen.

Bier-Bacon

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

250 g Bacon

4-5 EL Bier

2 EL brauner Zucker

1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Baconscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In einer kleinen Schüssel Bier und Zucker verrühren und das Gemisch mit einem Backpinsel auf den Bacon streichen.

2 Bacon für etwa 15 Minuten in den heißen Ofen geben, bis er knusprig und der Zucker schön karamellisiert ist.

Hähnchen im Bierteig

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

500g Hähnchenbrust

500ml Pflanzenöl zum Frittieren

Salz, Pfeffer

Für den Bierteig:

200 g Weizenmehl

150 ml Helles Bier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 Eier, Größe M

1 Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel geben und das Bier unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß unter den Teig rühren. Den Teig etwa 20 Minuten quellen lassen, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.

2 In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Das Öl in einer hohen Pfanne oder in einem Topf erhitzen. Fleischstückchen durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen. Portionsweise in dem heißen Öl für etwa 5 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben mit einem Dipp oder Soße, z.B. Ketchup, und Frühlingszwiebeln servieren.



Bierbrot

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

+ 1 1/2 Stunden Gehzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

500 g Weizenmehl 1050

250 g Roggenmehl 1150

1 1/2 EL Salz

300 ml helles Bier

2 EL Zucker

21 g Hefe

1 Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Salz verrühren. Das Bier mit 200 ml Wasser lauwarm erwärmen. Den Zucker einrühren, dann die Hefe zufügen und auflösen lassen. Bier-Hefe-Mix zu dem Mehl geben und alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gründlich durchkneten. Zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer mehrfach einritzen, dann erneut zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3 Den Backofen auf 220 °C vorheizen - entweder die Dampffunktion des Backofens einstellen oder eine hitzebeständige Schale mit heißem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot für etwa 35 Minuten backen.

Tipp

Für eine würzige Variante können Sie einfach 3-4 EL Röstzwiebeln unter den Bierteig rühren.

Unser Eintopf des Monats weckt bei uns ganz besondere Erinnerungen. Denn diese cremige und aromatische Suppe war bei uns früher schon der Partyrenner schlechthin. Immer, wenn sich die Familie oder die Nachbarschaft im Sommer zu einem Grillfest traf, kochte Mutti für die späten Stunden diese leckere Lauch-Käse-Hack-Suppe.

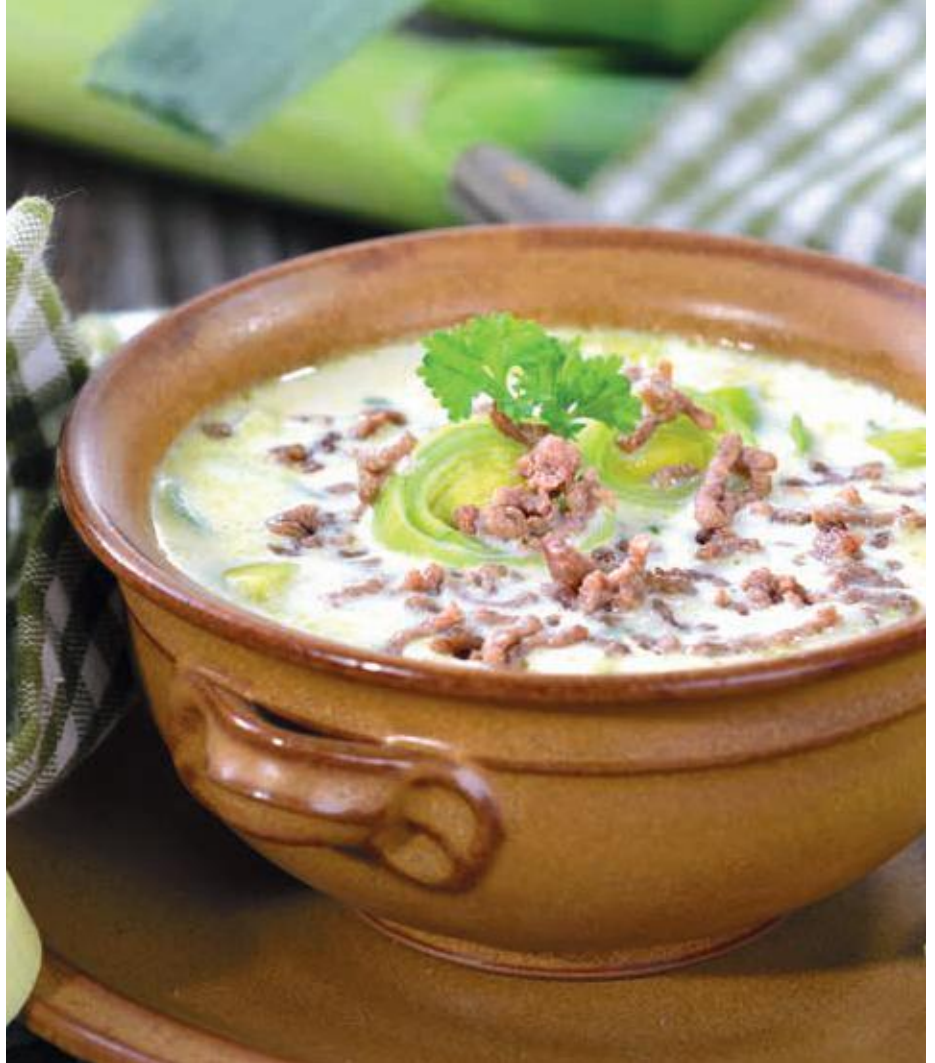
Eigentlich waren wir dann schon alle pappsatt, aber wenn der Eintopf auf den Tisch kam, unterbrachen wir jedes Spiel und löffelten begeistert die Teller leer. Lauch-Käse-Hack-Suppe ging einfach immer. Und auch jetzt erinnert uns der Eintopf an schöne und endlose Sommerabende.

Mehr Variationen gefällig?

Dieser Eintopf ist so richtig schön sämig und superschnell gemacht. Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn man frischen Sommerlauch aus dem Garten oder vom Wochenmarkt verwendet, der jetzt im August Saison hat. Ein bisschen Variation und gleichzeitig einen Hauch Süße bekommt man, wenn man statt der normalen Zwiebel eine rote Zwiebel kleinschneidet und verwendet.

Wer mag, kann auch beim Hackfleisch zaubern. Lamm- oder Rinderhack passen genauso gut zum Eintopf. Wer keinen Schmelzkäse mag, kann ihn gegen Frischkäse, etwas Parmesan und einen Schuss Sahne ersetzen. So wird die Suppe weniger mächtig und deutlich kalorienärmer. Dann kann man glatt noch einen zweiten Teller davon essen.

Gemischtes Hack besteht aus je einem Teil Schweinehack und Rinderhack. Es darf maximal 30 Prozent Fett enthalten und ist dadurch besonders saftig. Es ist schnell verderblich sollte daher immer schnell verarbeitet werden.



Das schmeckt ja wie bei Muddern!

Käse-Lauch-Suppe mit Hack

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

500 g	gemischtes Hackfleisch
3	Lauchstangen
1	Knoblauchzehe
1 kleine	Zwiebel
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
700 ml	Wasser
3 EL	Gemüsebrühe
250 ml	Schmelzkäse
1 Becher	Crème fraîche
1/4 TL	Muskat
	Petersilie zur Garnierung

1 Lauch putzen und in schmale Ringe schneiden, eine Handvoll davon zur Seite legen. Knoblauch schälen und

fein pressen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2 Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Hackfleisch dazugeben und von allen Seiten gut anbraten. Lauch, Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und alles für 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wasser ablöschen. Die Gemüsebrühe dazugeben und alles auf kleiner Flamme für etwa 10 Minuten köcheln lassen.

3 Den Schmelzkäse in die Suppe geben und schmelzen lassen. Crème fraîche einrühren und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem restlichen Lauch und etwas Petersilie dekorieren. Dazu passt frisches Baguette.

Grilltipps: Grillen 2.0 - Cleveres Zubehör fürs BBQ



Der Dreibein-Grill für die Würstchen, zum Umdrehen eine Grillzange. Puristen lieben es einfach. Für alle anderen gibt es jede Menge cleveres Zubehör.

Jetzt wird richtig aufgefahren. Für den optimalen Grillgenuss gibt es mittlerweile jede Menge sinnvolles und hilfreiches Zubehör, mit dem der Grill zur Outdoorküche wird. Wir haben ein paar Tipps, was man gebrauchen kann.

Rippchenhalter

Spareribs, die beim BBQ am Grillrost haften bleiben, kennt wahrscheinlich jeder. Clever ist, wer einen Sparerib-Ständer oder Rippchenhalter benutzt. In dem praktischen Korb aus Edelstahl kann man gleich mehrere Spareribs platzsparend aufgestellt grillen. So bleibt nicht nur das Grillrost sauberer, die Rippchen bleiben auch nicht mehr daran kleben und man kann in der gleichen Zeit die doppelte Menge grillen.

Salzstein

Einen ganz besonderen Genuss verspricht das Grillen auf einem Salzstein. Dieser zu einem dichten Block oder Platte geschnittener Salzstein ist ein echtes Naturprodukt, das man einfach über die Glut auf den Grillrost legt. Da die Salzplatte einen niedrigen Feuchtigkeitsgehalt hat, kann sie Temperaturen zwischen -20 °C und +470 °C standhalten. Das heißt, man kann auf der Salzplatte nicht nur grillen, sondern auch kühlen. Das ist praktisch, wenn man Carpaccio oder Tatar reichen möchte. Praktisch ist der Salzstein auch beim Würzen, denn der Stein gibt während des Grillvorgangs eine feine Salznote an das Grillgut ab.

Pizzastein

Es muss nicht immer Fleisch oder Fisch sein. Man kann auch Pizza auf dem Grill backen. Das geht, wenn man einen Pizzastein auf den Rost legt. Der Stein aus Schamotte speichert die Hitze perfekt und backt den Teigfladen in Minutenschnelle. Mit geschlossenem Deckel wird aus dem Grill ein Steinofen.

Grillnetzrohr

Die runden Körbe aus Edelstahl sind die perfekte Wahl, wenn man Gemüse auf dem Grill zubereiten möchte. Einfach das zugeschnittene Gemüse in die Körbe füllen, würzen und auf den Grill legen. Durch die runde Form kann man die Körbe bequem drehen und das Gemüse so von jeder Seite garen.

Grillwendeplatte

Die Grillplatte aus Gusseisen hat so ihr Gewicht, ist aber jedes Gramm wert. Denn auf der geriffelten Oberfläche der einen Seite kann man perfekt Fleisch und Wurst grillen, ohne dass das Grillgut in Fett ertrinkt. Das läuft im Fettablauf einfach an die Seite. Auf der glatten Fläche wird aus Fisch, Spiegeleiern oder Käse ein himmlischer Grillgenuss.

Dutch Oven

Den Feuertopf aus Gusseisen gibt es in verschiedenen Größen. Über dem offenen Feuer hängend oder auf der Glut stehend, kann man in dem Topf mit Deckel entweder Eintöpfe oder saftige Schmorgerichte auf dem Grill fabrizieren.

Flameboard

Der Luxus schlechthin, wenn man gerne Flammlachs isst. Mit diesem speziellen Edelstahlbrett kann man die schönsten Fischgerichte zaubern. An den Rand des Grills eingehakt, gart der auf dem Brett fixierte Fisch direkt über der Glut.

Spieße

Das Thema Spieße ist ein weites Feld. Es gibt sie in kleiner Form, auf die man einfach Fleisch und Gemüse aufpiekst, auf den Grillrost legt und so Schaschlikspieße macht. Es gibt sie aber auch in groß, mit extra Halterungen, die am Grill montiert werden und den Spieß elektrisch drehen. Damit lässt sich ein großer Braten oder auch ein kleines Spanferkel grillen. Was man eben so braucht.



Kochen mit Gewürzen

Rosmarin

Kaum ein Gewürz landet so oft in Gewürzmischungen wie der Rosmarin. Doch auch solo ist das Kraut, das auch unter seinem wissenschaftlichen Namen „*Rosmarinus officinalis*“ bekannt ist, ein echter Tausendsassa. Die Pflanze, die zur Familie der Lippenblütler gehört, kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und wächst dort in den Küstenregionen gerne an Felsenhängen über dem Meer. Daher heißt der lateinische Name „*Rosmarinus*“ übersetzt auch „Tau des Meeres“. Doch auch im heimischen Garten oder auf der Fensterbank wächst Rosmarin mit seinen lila Blüten und buschigen Ästen, an denen die grünen, nadelartigen Blätter sitzen, ohne Probleme und bringt uns das ganze Jahr über Freude. Die Verwendung von Rosmarin hat eine lange Geschichte. Schon im antiken Griechenland und im alten Rom wurde Rosmarin als heilige Pflanze angesehen. Es wurde für rituelle Zwecke verwendet und galt als Symbol für Liebe, Treue und Erinnerung. Damals wie heute wird Rosmarin in der Küche als Gewürz geschätzt. Sein intensiver Geschmack verleiht vielen Gerichten eine besondere Note und wird daher oft zu Fleischgerichten, insbesondere Lamm und Geflügel, hinzugefügt. Es kann sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden und verleiht herzhaften und süßen Gerichten einen einzigartigen Geschmack.

Mit seinem Duft, der entfernt an Kiefer und Weihrauch erinnert, und dem harzigen, aromatischen-herben Geschmack passt Rosmarin auch gut zu Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und anderen Gemüsesorten. Doch auch in süßen Speisen schmeckt er hervorragend. In der medizinischen Anwendung wird Rosmarin seit langem geschätzt. Die Pflanze enthält ätherische Öle mit antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften. Rosmarin gilt als verdauungsfördernd und kann auch bei der Linderung von Muskelschmerzen helfen.



Schweinefilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarin

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

500 g	Schweinefilet
500 g	Kartoffeln
3	rote Zwiebeln
2	rote Apfel (Gala, Rubinette)
4 Zweige	Rosmarin
5 EL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Äpfel waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und klein zupfen. In einer ofenfesten Form oder auf einem Backblech die Kartoffeln und Zwiebeln mit den Äpfeln, Rosmarin, 3 EL Olivenöl und Zitronensaft vermengen. Etwa 30 Minuten im Ofen garen lassen.

2 Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Das Fleisch in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit zum Gemüse in den Ofen geben.

ROSMARINÖL SELBST HERSTELLEN

Für einen Liter Rosmarinöl braucht man etwa die gleiche Menge Bio-Pflanzenöl und 2 dicke Rosmarinzweige. Man gibt die Zweige in eine gut gereinigte Glasflasche, die anschließend mit dem Öl aufgefüllt wird. Dann stellt man die Flasche für 4–6 Wochen an einen dunklen Ort. In der Zeit gehen die ätherischen Öle des Rosmarins in das Öl über und fertig ist das Kräuteröl.

Honig-Rosmarin-Butter

Für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

100 g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	Salz
2 EL	Honig

1 Butter auf Zimmerwärme bringen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen, pressen oder fein hacken.

2 In einer Schale Butter, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Honig verrühren. Die Honig-Rosmarin-Butter bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Zur leichteren Portionierung kann man sie auch zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und anschließend kühlen.



Ratatouille

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

1	Aubergine
2	Zucchini
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Gemüsezwiebel
4	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
100 ml	Olivenöl
1/2 Tube	Tomatenmark
1 Dose	geschälte Tomaten
1 EL	Salbei (getrocknet)
1 TL	Zucker
	Salz, Pfeffer
	Basilikum zum Garnieren

1 Aubergine und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren Kerne entfernen und die Hälften in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knob-

lauch schälen und fein hacken. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Nadeln bzw. Blätter abzupfen und fein hacken.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln hineingeben und kurz anbraten. Zucchiniwürfel und Paprikastücke hinzufügen und unter Rühren ebenfalls anbraten. Zum Schluss Auberginenwürfel zum Gemüse geben. Alles gut durchrühren und etwa 5 Minuten weiter braten. Tomatenmark zufügen, salzen, pfeffern und gut verrühren.

3 Die geschälten Tomaten zum Gemüse in den Topf geben, Rosmarin, Thymian, Salbei und Zucker hinzufügen und alles gut verrühren. Alles bei mittlerer Temperatur ca. 15–20 Minuten köcheln lassen. Falls das Gericht zu dickflüssig ist, etwas Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt frisches Baguette.





Erstmal schön abhängen!

Das Fleisch erst einmal reifen muss, ist für Fleischfans mittlerweile kein Geheimnis mehr. Es gibt einen einfachen Grund dafür – der Geschmack. Doch warum ist das so?

Erst bei der Reifung kann Fleisch seinen aromatischen Geschmack und seine Zartheit entwickeln. Und da wir ja gerne zartes und aromatisches Fleisch mögen, lassen wir unserem Steak, Schnitzel oder Braten gerne die Zeit, die es braucht. Aber warum ist das so und was genau passiert beim Abhängen? Warum ist das so wichtig für die Qualität? Und welche Methoden der Fleischreifung gibt es eigentlich? Auf diese Fragen möchten wir Antworten geben.

Die Reifung erfolgt durch eigene Enzyme, die von Natur aus im Fleisch enthalten sind. Die wesentlichen Vorgänge sind hier bereits drei Tage nach der Schlachtung abgeschlossen. Denn durch die Schlachtung werden die Muskeln der Tiere nicht mehr mit Sauerstoff versorgt, dadurch sinkt der pH-Wert und die Muskelstruktur verhärtet – das Fleisch ist zunächst zäh. Die Enzyme im Fleisch sorgen dann dafür, dass die Muskelstrukturen wieder aufbrechen, das Fleisch zart wird und sein Aroma gewinnt. Dieser Prozess verläuft nicht immer gleich.

Es liegt an der Tierart, wie die Reifung abläuft. Besonders gerne praktizieren die Fleischer die Reifung von Rindfleisch. So kann man zum Beispiel Stücke wie Suppenfleisch bereits nach sechs Tagen verwenden, Schmorbraten braucht etwa 14 Tage zur Reifung. Und dass ein Steak immer besser wird, je länger es abgehängt hat, stellt wohl kein Geheimnis mehr dar.

Bei der Fleischreifung, insbesondere beim Rindfleisch, gibt es verschiedene Verfahren, um an sein Ziel zu kommen. Die wohl bekannteste und hippeste Methode ist das so genannte **Dry Aging**. Beim Trockenreifen wird das Fleisch am Knochen unverpackt in einer Reifekam-

mer abgehängt und verliert so über den Reifeprozess rund 30 Prozent an Volumen. Auf diese Art wird das Fleisch aber auch besonders geschmackvoll und zart. Diese Methode ist nicht neu, wurde aber vor einigen Jahren wiederentdeckt und ist bei Fleischern und Grillfans entsprechend sehr begehrt. Jahrelang beliebt und bis heute oft angewandt ist die **Vakuumreifung**. Dabei wird das Fleisch in Teilstücke zerlegt und vakuumverpackt etwa einen Monat gekühlt aufbewahrt. Der Reifeprozess dauert etwas länger als beim Dry Aging, hat aber so einen geringeren Gewichtsverlust, weshalb Vakuumreifung in der Industrie gerne verwendet wird.

Dry Aging, Vakuumreifung, Aqua Aging und Fatbrushing – Deutsche Fleischerinnen und Fleischer sind Experten in Sachen Fleischreifung!

Eine Methode, die noch nicht so bekannt ist, ist das **Aqua Aging**. Bei diesem Reifeprozess wird das Fleisch in speziellen Kunststoffboxen mit sehr schweren Deckeln gelagert und mit Mineralwasser übergossen. Etwa vier Wochen bleibt das Fleisch in der Flüssigkeit liegen und wird so besonders zart und saftig.

Die letzte Methode, die wir hier vorstellen möchten, ist das sogenannte **Fatbrushing-Verfahren**, auch **Talgreifung** genannt. Dabei reift das Fleisch, von Rindertalg ummantelt, mehrere Wochen. Um den Rindertalg verwenden zu können, wird er erst mal erhitzt. Dadurch verliert er zusätzlich enthaltenes Wasser und das reine Fett bleibt übrig. Das wird mit pflanzlichen Ölen versetzt, um

es weicher zu machen. Mit dieser Masse werden die Fleischstücke eingerieben oder mit einer Pistole benetzt. Daher auch die Bezeichnung **Fatbrushing**. Durch diesen „Fettmantel“ wird das Fleisch vor äußeren Einflüssen, wie zum Beispiel Keimen, geschützt. Wichtig ist hier, dass regelmäßig kontrolliert wird, ob die Ummantelung intakt ist. Auch bei dieser Methode bildet sich ein ganz besonderes Aroma.

Auch Schweinefleisch, Lamm und Wild benötigen eine gewisse Zeit, um genau so zu werden, wie Fleischfans es kennen und mögen. Beim Schweinefleisch dauert die Reifung nicht ganz so lange. Es reichen bereits rund drei Tage, damit wir unser Schnitzel genießen können. Aber auch hier wird bei dem ein oder anderen Teilstück bereits das **Dry Aging-Verfahren** angewendet, um nochmal eine neue Art des Wohlgeschmacks zu erzielen. Sehr gerne wird hierfür Kotelett-Strang oder Schweinebauch genommen. Diese reifen dann mit Schwarte ungefähr zwei Wochen

und bekommen so einen ganz besonderen Geschmack. Lamm und Wild reifen ungefähr fünf Tage, wobei hier auch das Alter der Tiere eine Rolle spielt: Je jünger das Tier war, desto weniger lange muss es reifen. Genauso ist es beim Kalbfleisch.

Welchen Schluss können wir aus all dem ziehen? Auch in einem traditionellen Beruf wie dem des Fleischers gibt es immer wieder Innovationen. Das Handwerk steht niemals still, um das Beste für seine treuen Kunden zu erreichen. Fleischreifung, ob traditionell oder modern, ist das einzig Wahre, um unser allseits beliebtes Lebensmittel Fleisch so genießen zu können, wie wir es gerne haben – zart und aromatisch.



Gewinnspiel

Sie haben diese Ausgabe von carneo aufmerksam gelesen?
Dann können Sie unsere Gewinnspielfrage ganz leicht beantworten:

Welche der aufgeführten Techniken ist definitiv keine Fleischreifungs-Methode?

- A. Dry Aging
- B. Aqua Jogging
- C. Fatbrushing

Wissen Sie die Lösung? Senden Sie **bis zum 08.09.2023** eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Antwort und dem **Namen der Fleischerei**, in der Sie „carneo“ erhalten haben, an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Stichwort: „BBQ-Set“
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden

Oder senden Sie eine E-Mail mit dem Stichwort „BBQ-Set“ und der richtigen Antwort, Ihrer postalischen Anschrift sowie dem **Namen des Fleischers**, bei dem Sie das Kundenmagazin „carneo“ erhalten haben, an: **gewinnspiel@carneo-online.de**

Einsendeschluss ist der 08.09.2023. Aus allen richtigen Antworten wird der Gewinner durch Losentscheid ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinner wird schriftlich informiert. Die Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Ermittlung und Benachrichtigung des Gewinners verwendet und danach gelöscht. Eine Weitergabe an Dritte ist nicht zulässig.

Impressum

Herausgeber und Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co.KG,
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden,
Tel.: 02103/2040, Fax: 02103/204204
E-Mail: carneo@blmedien.de
Internet: www.blmedien.de
Erscheinungsweise: 12x jährlich

Geschäftsführung: Harry Lietzenmayer,
Björn Hansen, Stephan Toth

Projektleitung: Peter Groll

Redaktion: Stephan Toth, Mareike Toth,
Majka Gerke, Anja Wolter, Joachim Mantz

Grafik: Stephan Toth, Franziska Lühmann,
Sylvia Forchel

carneo Online, Instagram und Facebook:
Tatjana Fink

Anzeigenmarketing und Verwaltung:

E-Mail: info@blmedien.de
Anzeigenleitung und verantwortlich
für den Anzeigenteil:
Peter Groll, Tel. 02103/2040
Es gilt die Anzeigenpreisliste
Nr. 01 vom 01.01.2023

Druck: Radin Print, 10431 Sv.Nedelja/ Croatia

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird keine Haftung übernommen. Nachdruck oder sonstige Verbreitung in Papierform oder digital ist weder in Auszügen noch als Ganzes ohne vorherige Genehmigung des Verlages gestattet.

carneo entsteht in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband.

Zu gewinnen:
1 x BBQ Set
ARIZONA
von Küchenprofi



Ihr Grillbesteck immer griffbereit, sauber und übersichtlich im eleganten schwarzen Koffer. Einfach aufklappen und losgrillen!



Ringelwurstchen mit Knoblauch-Oregano-Kartoffeln und Tomate-Gurke-Salat

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

4	Ringelwurstchen
2 EL	Pflanzenöl
Für die Kartoffeln:	
900 g	kleine Kartoffeln
4	Knoblauchzehen
5 EL	Oregano (getrocknet)
50 ml	Oliveöl
je 100 ml	Zitronensaft, Wasser
	Salz, Pfeffer
1 Zweig	Oregano zum Garnieren
Für den Salat:	
10	Cherrytomaten
1	Salatgurke
1	rote Zwiebel
3 Zweige	Basilikum
4 EL	weißer Balsamicoessig
1/4 TL	Zucker

1/2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1/2	Zitrone
8 EL	Oliveöl

1 Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen und schälen. In eine ofenfeste Form geben. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Oregano zu den Kartoffeln geben. Olivenöl, Zitronensaft und Wasser dazugeben und alles vermischen. Salzen und pfeffern. Im Backofen für etwa 60 Minuten backen, zwischendurch wenden.

2 In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln

und klein hacken. Das Gemüse und Basilikum in eine große Schale geben. In einer kleinen Schale den Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Zitrone auspressen, den Saft und Olivenöl in die Schale geben und alles verrühren und über den Salat geben. 5 Minuten ziehen lassen.

3 In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Ringelwurstchen dazugeben und unter wenden 8–10 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Oreganoblättern garnieren und alles anrichten.

FAMILIENKÜCHE – SCHNELL UND EINFACH

Fruchtiger Himbeer-Kirsch-Crumble

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

450 g	Himbeeren
250 g	Kirschen
200 g	Dinkelmehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1 Prise	Salz
100 g	Mandeln
2 Zweige	Minze zur Garnierung

1 Beeren waschen und putzen. Die Kirschen entkernen. Die Früchte in eine ofenfeste Auflaufform geben. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Butter in Flöckchen und Salz dazugeben und mit dem Knethaken des Rührgeräts schnell verkneten. Anschließend mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Mandeln vorsichtig

mit einer Nudelrolle in kleinere Stücke brechen. Die Streusel auf die Früchte verteilen, mit den Mandelstücken bestreuen. Im Ofen für etwa 20 Minuten backen. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter vom Stengel zupfen. Als Garnierung über das Crumble geben. Dazu passen Vanillesoße oder Vanille-Eis.



**PURER GESCHMACK
BRAUCHT NICHT VIEL!**

**MIT TOP-QUALITÄT
VON DEINEM FLEISCHER!**

