Samstag, 28. August 2010

In meiner TK fand ich ein StÃ¼ck Rind. RÃ¼cken stand drauf, es war feinstes Roastbeef von meinem Biobauern. Direkt angegrillt, dan indirekt auf KT 56Â°C gezogen, nochmal bisschen gewartet und angeschnitten. Perfekt.

Geschrieben von edladmin um 23:11

Donnerstag, 19. August 2010

Steak

heute hab ich mir wieder ein Steak gegÃ¶nnt, dazu Kartoffeln mit Quark. Das Steak war mir noch bisschen zu englisch. NÃ¤chstes mal 4 Minuten pro Seite.

Geschrieben von edladmin in Rind um 21:01

Dienstag, 17. August 2010

heute Veggie

Vom Wochenende waren noch zwei gelbe RÃ¼ben und eine Paprika im KÃ¼hlschrank, gemeinsam mit einem GrillkÃ¤se. Dazu hab ich mir noch weitere Zutaten gekauft und mir einen Salat gemacht. Dazu hab ich die gelben RÃ¼ben und Paprika kleingeschnitten. Dazu die FrÃ¼hlingszwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Basilikum. Darauf noch einen halben Mozarella und die Scheibe GrillkÃ¤se. Mit gerÃ¶steten PinienkÃ¶rnern und KÃ¼rbiskernen verfeinert, ein Dressing aus dunklem Balsamico und einem Bio OlivenÃ¶l, das die Stiftung Warentest als gut getestet hatte, Salz Pfeffer fertig.

Geschrieben von edladmin in Beilagen um 19:20

Donnerstag, 5. August 2010

Shicerlies

Heute hab ich mir in der Pfanne ein paar Shicerlies gebruzelt. Shicerlies deshalb, weils die im Schwarzwald gab und dort so genannt wurden. Dazu nehm ich Tiroler Bauchspeck und wickel Jalas aus dem Glas ein. Kurz von der Seite anbruzeln und fertig.

Geschrieben von edladmin um 20:16

Sonntag, 1. August 2010

Grillevent

Dieses Wochenende war wein Event angesagt, bei dem wir grillen durften. Es wurden zwei schottische Hochlandrinder (Higland Cattles) geschlachtet und zerlegt. Das Fleisch hat Bio Status und ist als solches der absolute Hammer. Wir durften Ribs, Moink Balls und Gulasch verwerten. Daneben gab es noch Curanto.

Geschrieben von edladmin um 16:26