

Kurzes Statement zum Backen von Rührkuchen mit Gemüseanteil

Ich backe ab und zu gerne Rührkuchen, in dessen Teig ich verschiedene Gemüsesorten – in der Küchenmaschine feingeraspelt – untermische. Ich habe schon Wurzeln (norddeutsch für Möhren), Pastinaken, Petersilienwurzeln, Zucchini und diverses anderes dazu verwendet.

Ich gebe meistens 300 g feingeriebenes Gemüse hinzu, lasse den gleichen Anteil an Weizenmehl weg und verwende somit nur 200 g Mehl für den Rührteig.

Ich habe nun die folgenden Feststellungen bei dieser Art von Kuchen gemacht, die ich gerne mit Ihnen teilen will, falls das Thema für Sie von Belang ist. Ich hatte Fragen hierzu auch schon an Kollegen gestellt, bisher aber noch keine Antworten erhalten. Ich bin zwar kein ausgebildeter Konditor, aber einige meiner Fragen dazu kann ich mir mittlerweile selbst beantworten.

Ich habe zunächst einmal vor kurzem einen gewöhnlichen Rührkuchen mit 500 g Mehl gebacken.

1. Das Backpulver treibt den Teig beim Backen sehr, sehr kräftig aus, so dass der Kuchen am Ende der Backzeit gut 10 cm über die Backform ragte. Das macht das Weizenmehl und das darin enthaltene Gluten, der Kleber im Mehl.

Backe ich einen der oben beschriebenen Rührkuchen mit Gemüseanteil, passiert folgendes:

2. Der Rührteig wird durch das Backpulver nicht ausgetrieben.

3. Nach dem Backen und dem Erkalten sackt der Kuchen sogar ins sich zusammen.

4. Des Weiteren ist beim Backen das geriebene Gemüse nach unten gesackt und das Mehl nach oben gewandert.

Der Rührteig hat weniger Mehl und weniger Gluten und kann per se somit gar nicht so aufgehen wie ein gewöhnlicher Rührteig. Das geriebene Gemüse ist grob, schwer und feucht und hat kein Gluten.

5. Somit ist der Kuchen auch immer recht kompakt, feucht und fett, da das Gemüse auch nicht wie Mehl die verwendete Margarine binden kann.

Das sind so meine Schlussfolgerungen zum Thema Rührkuchen mit Gemüseanteil.

So heben Sie Ihr Restaurant von der Konkurrenz ab

Ein erfolgreiches Restaurant zu führen, ist eine Kunst für sich. Da kommt es nicht nur auf leckeres Essen und freundliches Servicepersonal an. Es bedarf ebenso eines durchdachten Marketings und einer fundierten Zielgruppenanalyse. Gleichzeitig muss man sich stetig weiterentwickeln, denn die Konkurrenz schläft bekanntlich nie. Eine gewisse Experimentierfreude gehört ebenfalls dazu, wenn Sie sich mit Ihrem Restaurant von anderen gastronomischen Einrichtungen abheben möchten. Doch wie genau schaffen Sie Alleinstellungsmerkmale, die durch rege Kundschaft honoriert werden? Anbei sechs Tipps.

1. Die Fähigkeiten der Mitarbeiter unter

die Lupe nehmen

Die größte Expertise finden Sie für gewöhnlich in Ihrer Belegschaft. Schließlich wählen Sie Ihre Mitarbeiter nicht ohne Grund aus und genau darin liegen viele qualitative Unterschiede zwischen Restaurants begründet. So braucht es nicht nur erfahrene Mitarbeitende in der Küche, sondern auch freundliches Personal, das von der Begrüßung bis zum Bezahlen den Gästen stets mit einem Lächeln zur Seite steht. Ziehen Sie daher Ihre Mitarbeiter aktiv in Ideenfindungs- und Entscheidungsprozesse ein, um eine einheitliche kulinarische Linie, aber auch Alleinstellungsmerkmale zu identifizieren. Die gemeinsame Gestaltung motiviert und lässt alle an einem Strang ziehen. Scheuen Sie sich auch nicht, in Weiterbildungen Ihrer Angestellten zu investieren.

2. Ihre Stärken aus Sicht Ihrer Stammgäste

Eine weitere wichtige Überlegung ist, was Ihre Stammkunden am meisten an Ihrem Restaurant schätzen. Es liegt natürlich auf der Hand, dass sie Ihr Lokal nicht bloß wegen des hübschen Ambientes aufsuchen, aber was begeistert Ihre Kundschaft eigentlich am meisten? Ist es das Essen, die günstigen Preise oder von allem etwas? Führen Sie Umfragen durch oder sammeln Sie Feedback in persönlichen Gesprächen, um herauszufinden, was sie besonders anzieht und was sie gerne verbessert sehen würden. Oft erhalten Sie dadurch auch einen Einblick darin, was Ihren Gästen an der Konkurrenz missfällt bzw. besser gefällt als bei Ihnen.

Indem Sie diese Informationen nutzen, können Sie gezielt darauf hinarbeiten, Ihre Stärken zu betonen und gleichzeitig eventuelle Schwachstellen zu verbessern.

3. Das eigene Angebot mit dem der Konkurrenz vergleichen

Untersuchen Sie, welche Angebote und Konzepte in Ihrer Umgebung bereits existieren und überlegen Sie, wie Sie sich davon abheben können. Befinden sich beispielsweise bereits drei italienische Restaurants in der unmittelbaren Umgebung, wird es schwer, ebenfalls mit typisch italienischen Gerichten zu punkten. Möchten Sie exklusiv wahrgenommen werden, könnten Alleinstellungsmerkmale darin liegen, eigene Kreationen anzubieten, z. B. hausgemachte Limonaden, eigene Salatkreationen oder ein geheimes Soßenrezept. Bei [VehGro](#) erhalten Sie alles, was Sie benötigen, um Ihren Gerichten die nötige sprichwörtliche Würze zu verleihen.

4. Die Schwächen der Mitbewerber ermitteln

Neben Ihren Mitarbeitern sind vor allem Ihre Kunden wertvolle Feedbackgeber. Das betrifft natürlich nicht nur das eigene Angebot, sondern auch die Leistungen konkurrierender Etablissements. Bitten Sie daher um ehrliches Feedback, um nicht dieselben Fehler zu begehen wie Ihre Konkurrenten. Dies gilt umso mehr, wenn Sie um dieselbe Zielgruppe buhlen, also eine ähnliche Küche mit denselben oder vergleichbaren Gerichten anbieten.

5. Nischen finden und besetzen

In einem gastronomisch stark umkämpften Feld sind Nischen äußerst begehrt. Sie sind praktisch der Inbegriff von Alleinstellungsmerkmalen, wenngleich sie nicht unbedingt garantieren, dass mehr Gäste kommen. Dennoch ist es ungemein wichtig, für neue Ideen, Trends und Innovationen offen zu sein. Bestehen Nachfragen, die bisher noch niemand bedient hat? Wenn ja, könnte dies eine einzigartige Gelegenheit sein, Ihr Restaurant von der Konkurrenz abzuheben

Seien Sie kreativ und experimentieren Sie mit neuen Konzepten, Speisen oder Dienstleistungen, um die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Gäste noch besser zu erfüllen. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Anpassung können Sie sicherstellen, dass Ihr Restaurant immer auf dem neuesten Stand bleibt und seine Position als führende gastronomische Einrichtung festigt.

6. Neue Kunden ansprechen, ohne alte zu vergraulen

Selbst gut laufende Restaurants müssen sich zwangsläufig mit der Frage auseinandersetzen, wie sie ihren Kundenkreis noch erweitern können, ohne bestehende Gäste zu vergraulen. Hier kommt es vor allem auf einen cleveren Marketing-Mix an. Nutzen Sie lokale Werbemöglichkeiten, Social Media oder initiieren Sie spezielle Aktionen und Events.

Eine gut gestaltete Website und positive Bewertungen auf Online-Plattformen können ebenfalls dazu beitragen, Aufmerksamkeit zu erregen und neue Kunden anzulocken. Denken Sie daran, Ihre Einzigartigkeit und Besonderheiten herauszustellen, um potenzielle Gäste zu überzeugen, Ihr Restaurant zu besuchen.

Köstliche kaffee- aromatisierte Desserts, die Sie probieren sollten

Kaffee ist nicht nur ein beliebter Muntermacher am Morgen; sein reiches, aromatisches Wesen macht ihn zu einer ausgezeichneten Zutat für Desserts. Der tiefe, robuste

Geschmack von Kaffee kann eine einfache Süßigkeit in ein raffiniertes und verführerisches Erlebnis verwandeln. Für alle, die sowohl Kaffee als auch Desserts lieben, hier einige entzückende Ideen für kaffee-aromatisierte Desserts, die Ihre Geschmacksknospen begeistern werden.

Klassisches Tiramisu

Tiramisu, ein ikonisches italienisches Dessert, zeigt perfekt die Magie von Kaffee in süßen Leckereien. Schichten von in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, cremigem Mascarponekäse und einer Bestäubung von Kakaopulver schaffen eine luxuriöse Mischung aus Aromen und Texturen. Der Schlüssel zu einem großartigen Tiramisu ist die Qualität des Kaffees – ein reicher, starker Aufguss bringt das Beste in diesem Dessert zum Vorschein.

Kaffee-Käsekuchen

Stellen Sie sich vor, Sie kombinieren die cremige Reichhaltigkeit eines Käsekuchens mit dem intensiven Geschmack von Kaffee. Ein Kaffee-Käsekuchen macht genau das und bietet oft eine mit Kaffee aromatisierte Frischkäsefüllung auf einer krümeligen Keksbasis. Für einen zusätzlichen Hauch von Eleganz toppen Sie ihn mit einer kaffee-aromatisierten Glasur oder Schokoladenganache.

Kaffee Panna Cotta

Panna Cotta, ein glattes italienisches Dessert, kann mit Kaffee infundiert werden, um eine unwiderstehliche Leckerei zu kreieren. Der subtile Geschmack von Kaffee ergänzt die cremige Textur der Panna Cotta und macht sie zu einem raffinierten, aber einfachen Dessert. Servieren Sie es mit einem Karamellüberzug oder einer Prise Schokoladenraspeln für zusätzlichen Luxus.

Kaffee-Eiscreme

Es gibt nichts Vergleichbares wie hausgemachte Kaffee-Eiscreme

– cremig, kalt und voller Kaffeegeschmack. Sie können es mit frisch gebrühtem Espresso, Instant-Kaffee oder sogar kaffee-aromatisiertem Likör herstellen. Servieren Sie es alleine oder kombinieren Sie es mit warmen Desserts wie Kuchen oder Brownies für einen herrlichen Kontrast.

Mokka-Brownies

Für Schokoladen- und Kaffeeliebhaber sind Mokka-Brownies ein wahr gewordener Traum. Diese dichten, fudgy Brownies werden mit einem Schuss Espresso oder starkem Kaffee verfeinert, der den Schokoladengeschmack intensiviert. Fügen Sie einige kaffee-aromatisierte Schokoladenstückchen für einen zusätzlichen Kaffeekick hinzu.

Kaffee-aromatisierte Macarons

Macarons, die zarten französischen Kekse, sind perfekt, wenn sie mit Kaffee infundiert werden. Eine kaffee-aromatisierte Mandelkeks-Schale, gefüllt mit einer cremigen Kaffee-Ganache, bietet einen mundgerechten Geschmacksexplosion. Diese eleganten Leckereien sind ideal, um Gäste zu beeindrucken oder zusammen mit Ihrem Nachmittagskaffee zu genießen.

Espresso-Martini-Mousse

Inspiziert vom klassischen Espresso-Martini-Cocktail, ist dieses Mousse leicht, luftig und voller Kaffeegeschmack. Es kombiniert geschlagene Sahne, Kaffeelikör und starken Espresso und ergibt ein Dessert, das sowohl raffiniert als auch verführerisch ist. Servieren Sie es in Martinigläsern für eine stilvolle Präsentation.

Kaffee-Karamell-Trüffel

Kaffee und Karamell sind ein himmlisches Paar. Kaffee-Karamell-Trüffel haben ein weiches, cremiges Zentrum mit tiefem Kaffeegeschmack, überzogen mit reicher Schokolade und einer Prise Meersalz. Diese Trüffel eignen sich perfekt zum Verschenken oder als luxuriöse Belohnung für sich selbst.

Kaffee-aromatisierte Crème Brûlée

Eine klassische Crème Brûlée mit einem Kaffee-Twist ist eine herrliche Art, eine Mahlzeit zu beenden. Infundieren Sie die Sahne mit starkem Kaffee, bevor Sie die Custard-Grundlage schaffen. Das Ergebnis ist eine glatte, kaffee-aromatisierte Creme unter einer knackigen, karamellisierten Zuckerkruste.

Kaffee-aromatisierte Custard-Tarte

Eine Custard-Tarte, mit ihrer knusprigen Teighülle und weichen Füllung, wird mit der Zugabe von Kaffee zu einem völlig neuen Erlebnis. Der Kaffee fügt der Custard Tiefe hinzu und macht sie zu einem perfekten Dessert für diejenigen, die subtilere Kaffeenuancen genießen.

Diese kaffee-aromatisierten Desserts sind ein Beleg für die Vielseitigkeit und Anziehungskraft von Kaffee in der kulinarischen Welt. Jedes Dessert bietet eine einzigartige Möglichkeit, die reichen und robusten Aromen von Kaffee zu genießen, egal ob Sie es in cremiger, gefrorener oder gebackener Form bevorzugen. Für Kaffeeliebhaber, die diese Rezepte zu Hause ausprobieren möchten, bietet [Kaffee Henk](#) eine Reihe von hochwertigen Kaffee-Produkten, die Ihren Desserts das perfekte Kaffee-Essenz verleihen können. Warum also nicht diese herrlichen Kombinationen erkunden und die reichen Aromen von Kaffee Ihr Dessert-Erlebnis bereichern lassen?

Ausländische Online Casinos in der Schweiz: Die Bedeutung

von MGA und Curacao Gaming License

Das Online-Glücksspiel hat in der Schweiz in den letzten Jahren einen deutlichen Anstieg an Beliebtheit erlebt, und immer mehr Spieler suchen nach spannenden Spielmöglichkeiten in ausländischen Online Casinos in der Schweiz. Bevor Sie jedoch in die aufregende Welt des Online-Glücksspiels eintauchen, ist es von entscheidender Bedeutung, die Bedeutung von Glücksspiellizenzen zu verstehen, insbesondere im Zusammenhang mit ausländischen Online Casinos in der Schweiz. In diesem Artikel werden wir näher auf diese Lizenzen eingehen und erläutern, warum sie für schweizerische Spieler von großer Bedeutung sind. Das Ziel ist es, Ihnen ein umfassendes Verständnis für die Bedeutung von Glücksspiellizenzen in Bezug auf [ausländische Online Casinos Schweiz](#) zu vermitteln.



Foto von [Brooke Cagle](#) auf [Unsplash](#)

Die Malta Gaming Authority (MGA): Ein vertrauenswürdiger Name

Die Malta Gaming Authority ist eine der angesehensten Glücksspielbehörden der Welt und hat sich einen Ruf für strenge Regulierung und Überwachung erarbeitet. Online Casinos, die eine MGA-Lizenz besitzen, gelten in der Regel als vertrauenswürdig und sicher für Spieler aus der Schweiz. Die MGA stellt sicher, dass lizenzierte Casinos faire Spiele anbieten und die finanzielle Integrität gewährleisten.

Die Vorteile von MGA-lizenzierten Casinos für Schweizer Spieler sind vielfältig. Sie können eine breite Palette von Spielen genießen, darunter Slots, Tischspiele, Live-Dealer-Spiele und vieles mehr. Darüber hinaus bieten MGA-Casinos oft attraktive Bonusangebote und Promotionen, die Spielern zusätzliche Anreize bieten, ihr Glück zu versuchen.

Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Akzeptanz von Twint, einem beliebten Zahlungssystem in der Schweiz. MGA-lizenzierte Casinos bieten oft Twint als Zahlungsmethode an, was es Schweizer Spielern ermöglicht, bequem und sicher Geld auf ihr Casino-Konto einzuzahlen und Gewinne abzuheben.

Curacao Gaming License: Eine Alternative Option

Die Curacao Gaming License ist eine weitere Lizenz, die in der Welt der Online Casinos weit verbreitet ist. Obwohl sie vielleicht nicht den gleichen Ruf wie die MGA hat, bietet sie dennoch einige Vorteile für Schweizer Spieler.

Casinos mit Curacao-Lizenzen sind bekannt für ihre große Spielauswahl. Sie bieten eine Vielzahl von Spielen von verschiedenen Softwareanbietern, darunter beliebte Titel von führenden Entwicklern. Dies bedeutet, dass Spieler in der Schweiz Zugang zu einer breiten Palette von Unterhaltungsmöglichkeiten haben.

Auch hier ist Twint als Zahlungsmethode häufig verfügbar. Spieler können Geld auf ihre Casino-Konten einzahlen und

Gewinne bequem über [Online Casino Schweiz Twint](#) abheben. Dies macht das Glücksspiel in Curacao-lizenzierten Casinos bequem und zugänglich.

Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass einige Kritiker Bedenken hinsichtlich der Regulierung und des Schutzes der Spieler in Bezug auf Curacao-Lizenzen geäußert haben. Daher ist es entscheidend, sorgfältig zu recherchieren und nur bei seriösen Curacao-lizenzierten Casinos zu spielen.

Legale Rahmenbedingungen in der Schweiz

Bevor Sie in einem ausländischen Online Casino in der Schweiz spielen, sollten Sie sich über die aktuellen Gesetzgebungen und Regulierungen informieren. Die Schweiz hat strenge Vorschriften für Online-Glücksspiele, und es ist wichtig sicherzustellen, dass Sie in einem Casino spielen, das den schweizerischen Gesetzen entspricht.

Die gute Nachricht ist, dass schweizerische Behörden in der Regel ausländische Lizenzen akzeptieren, solange die Casinos die erforderlichen Standards erfüllen. Dies bedeutet, dass Sie als Spieler aus der Schweiz legal in ausländischen Online Casinos spielen können, solange sie über eine anerkannte Lizenz verfügen.

Vorteile von MGA und Curacao Casinos für Schweizer Spieler

Warum sollten Schweizer Spieler in MGA- oder Curacao-lizenzierten Casinos spielen? Hier sind einige der wichtigsten Vorteile:

Spielauswahl und Vielfalt

MGA- und Curacao-lizenzierte Casinos bieten eine beeindruckende Auswahl an Spielen. Von klassischen Slots bis hin zu aufregenden Live-Dealer-Spielen gibt es für jeden Geschmack etwas Passendes.

Attraktive Bonusangebote und Promotionen

Diese Casinos sind bekannt für großzügige Bonusangebote und spannende Promotionen. Spieler können von Willkommensboni, Freispielen und Cashback-Angeboten profitieren.

Sicherheit und Fairness

Die MGA und Curacao setzen strenge Anforderungen an die Casinos, um sicherzustellen, dass sie faire und sichere Spiele anbieten. Spieler können daher mit Vertrauen spielen, dass ihre Gewinnchancen fair sind.

Zahlungsmethoden

Die Akzeptanz von Twint als Zahlungsmethode macht es Schweizer Spielern leicht, Geld auf ihr Casino-Konto einzuzahlen und Gewinne abzuheben. Dies ist bequem und sicher.



Foto von [rupixen.com](https://www.rupixen.com) auf [Unsplash](https://www.unsplash.com)

Risiken und Überlegungen

Obwohl MGA- und Curacao-lizenzierte Casinos viele Vorteile

bieten, gibt es auch einige Risiken zu bedenken. Es ist wichtig, verantwortungsbewusst zu spielen und sich der potenziellen Risiken bewusst zu sein. Hier sind einige Tipps, um sicherzustellen, dass Ihr Spielerlebnis positiv bleibt:

- Setzen Sie sich ein Budget und halten Sie sich daran.
- Nutzen Sie verantwortungsvolle Glücksspieltools, wenn diese angeboten werden.
- Spielen Sie nur in lizenzierten und seriösen Casinos.
- Informieren Sie sich über die Bedingungen und Konditionen von Boni und Promotionen.

Blick in die Zukunft

Die Glücksspielbranche entwickelt sich ständig weiter, und es ist wahrscheinlich, dass sich auch die Gesetzgebung und Regulierung in der Schweiz ändern wird. Es ist wichtig, über die neuesten Entwicklungen in der Branche auf dem Laufenden zu bleiben und sicherzustellen, dass Sie in einem legalen und sicheren Umfeld spielen.

FAQ

Sind MGA-lizenzierte Casinos sicher für schweizerische Spieler?

Ja, MGA-lizenzierte Casinos gelten als sicher und vertrauenswürdig für Spieler aus der Schweiz aufgrund ihrer strengen Regulierung.

Bieten Curacao-lizenzierte Casinos Twint als Zahlungsmethode an?

Ja, viele Curacao-lizenzierte Casinos akzeptieren Twint als bequeme Zahlungsoption für schweizerische Spieler.

Gibt es Risiken beim Spielen in ausländischen Online Casinos?

Ja, es gibt Risiken wie Spielsucht. Es ist wichtig, verantwortungsbewusst zu spielen und die Bedingungen der Casinos zu verstehen.

Wie kann ich sicherstellen, dass ein Casino seriös ist?

Überprüfen Sie die Lizenz des Casinos, lesen Sie Bewertungen und informieren Sie sich über die Reputation der Casinos in der Glücksspielgemeinschaft.

Insgesamt bieten MGA- und Curacao-lizenzierte Online Casinos in der Schweiz eine aufregende Möglichkeit, Glücksspiele zu genießen. Mit den richtigen Vorkehrungen und der richtigen Forschung können schweizerische Spieler ein unterhaltsames und sicheres Spielerlebnis genießen.

Foodfotografie

Du fotografierst auch Deine Foodfotos selbst und veröffentlichst sie? Oder Du möchtest nur gern einige Tipps und Tricks zum besseren Fotografieren von Foodfotos bekommen?

Dann ist dieser Artikel von Bea Lubas mit 11 Tipps zur Foodfotografie sicher hilfreich. Schau ihn Dir an und noch wichtiger, lies ihn Dir auch von Anfang bis Ende durch. In dem Artikel erläutert Dir die preisgekrönte Food-Fotografin und Autorin des Buches *How to Photograph Food* (2020) ihre 11 besten Tipps für Food-Fotografie.

Und da Du dann auch gleich auf der Website eines Händlers mit refurbished Fotoartikeln bist, kannst Du auch gleich schauen, ob Du vielleicht ein neues, gebrauchtes Objektiv oder ein anderes Zubehör für Deine Kamera brauchst.

Hier ist der Link zum Artikel:

[11 Tipps für ansprechende Food-Fotografie](#)

Neu: Mobile Web Push auf iPhone und iPad!

Abonnieren Sie jetzt die Benachrichtigungen bei neuen Rezepten auch auf Ihrem iPhone und iPad, damit Sie immer aktuell informiert sind über neue Beiträge in meinem Foodblog.

Diese Funktion gibt es schon lange für Desktop-Computer, einerlei, ob Mac oder PC. Sie nennt sich Web Push. Beim Aufrufen meines Foodblogs auf Ihrem Desktop-Computer werden Sie gefragt, ob Sie eine Benachrichtigung über neue Rezepte meines Foodblogs erhalten möchten. Bejahen Sie dies, wird Ihnen jedesmal, wenn ein neues Rezept im Foodblog veröffentlicht wurde, eine kurze Benachrichtigung auf dem Monitor Ihres Desktop-Computers angezeigt, die nach einigen Sekunden automatisch oder eben durch Wegklicken verschwindet. Und das Gute an diesem Abonnement der Benachrichtigungen ist natürlich, wenn Sie einmal dieser Benachrichtigungen überdrüssig sind, können Sie sie in den Systemeinstellungen des Computers jederzeit wieder deaktivieren. Also ein Abonnement ohne Fallstricke und Hintertürchen!

Leider waren bei diesen Abonnements bisher nur Desktop-Computer in den Genuss der Benachrichtigungen über neue Rezepte gekommen. Auf mobilen Geräten war dies bisher nicht möglich. Und es wurde schon lange von der Community der iPhone- und iPad-Nutzer gewünscht und war bisher von Apple nur auf die Wunschliste für ein mögliches Update des Betriebssystems iOS oder iPadOS gesetzt worden. Somit waren bisher mobile Benachrichtigungen nicht möglich.

Aber das hat sich nun geändert! Apple hat mit dem Update auf iOS 16.4 und iPadOS 16.4 diesen Dienst mit integriert. Und er

rangiert nun unter dem Namen „Mobile Web Push“ in den beiden OS. Sie können sich nun freuen, denn ab sofort können Sie sich auch mobil auf iPhone und iPad durch ein Abonnement der Benachrichtigungen jederzeit über neue Rezepte informieren lassen und sind somit immer aktuell informiert und uptodate.

So gut, so schön! Das Abonnieren der Benachrichtigungen von neuen Rezepten meines Foodblogs ist jedoch kein einfaches Benutzererlebnis, daher ist es wichtig, dass Sie die Vorteile des Abonnements Ihrer Benachrichtigungen verstehen und wissen, wie Sie diese einrichten können.

Zunächst einmal müssen Sie das Foodblog als Standalone-App oder -Lösung zum Startbildschirm hinzufügen. Das Hinzufügen einer Webanwendung zum Startbildschirm ist erforderlich, damit Sie mobile Safari-Web-Push-Benachrichtigungen abonnieren und empfangen können:

1. Besuchen Sie das Foodblog in Ihrem Safari-Browser auf einem mobilen Apple-Gerät mit 16.4+.
2. Klicken Sie auf die Schaltfläche „Teilen“ in ihrem Safari-Browser auf einem mobilen Gerät.
3. Klicken Sie auf die Option „Zum Startbildschirm hinzufügen“.
4. Speichern Sie die App auf Ihrem Gerät.
5. Öffnen Sie die App auf dem Startbildschirm.
6. Abonnieren Sie die Benachrichtigungen (Sie müssen auf die Schaltfläche „Abonnieren“ klicken, bevor eine systemeigene Berechtigungsabfrage angezeigt werden kann).

Diese Schritte sind erforderlich, um mobile Web-Push-Benachrichtigungen zu erhalten. Legen Sie los und starten Sie mit den neuen, mobilen Benachrichtigungen auf Ihrem mobilen Apple-Gerät!

Gebackener Schweinebauch auf Feldsalat



Soft und kross

Mögen Sie es auch, wenn man die unterschiedlichsten Zubereitungsformen, Geschmäcker und Mundgefühle zusammen auf einem Teller hat? Und das Gericht dann auch noch lecker und gesund ist?

Dieses Rezept wird Sie überzeugen. Es ist einfach zuzubereiten. Denn der Schweinebauch wird nur gewürzt, den Rest übernimmt der Backofen.

Und in der Zwischenzeit kann man das Joghurtdressing für den Feldsalat zubereiten, den Salat damit vermischen und ihn ein wenig durchziehen lassen.

Das Ganze wird dann als Salatbett auf zwei Tellern angerichtet. Und der gebackene Schweinebauch kommt obenauf.

Dann hat man das Krosse, Knusprige, Würzige und Saftige des Schweinebauchs. Und das Softe, Zarte und Leichte des Feldsalat darunter. Ein wirklich sehr schmackhaftes Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 x 400 g Schweinebauch
- 2 x 150 g Feldsalat
- Steakpfeffer

Für das Dressing:

- 2 Päckchen Küchenkräuter
- 6 EL Weißweinessig
- 6 EL Naturjoghurt
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 45 Min.



Mit krosser Kruste
Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schwarte des Schweinebauchs längs und quer in kleine Würfel einschneiden. Schweinebauch auf beiden Seiten kräftig mit dem Steakpfeffer würzen und einreiben.

Schweinebauch auf einen feuerfesten Teller geben und auf mittlerer Ebene 45 Minuten im Backofen backen.

Währenddessen mit den Zutaten für das Dressing ein solches zubereiten.

Feldsalat in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing beträufeln. Alles gut vermischen und Salat etwas ziehen lassen.

Salat als Bett auf zwei Tellern verteilen.

Schweinebauch aus dem Backofen nehmen und jeweils einen Schweinebauch auf einen Teller obenauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Neue Kaffeemaschine



Ein neuer Artikel für meine Küche. Und somit als Arbeitsgerät klassifiziert. Denn ohne sie ist ein Auskommen in der Küche fast nicht möglich.

Meine bisherige Kaffeemaschine für Filterkaffee, eine weiße Kaffeemaschine der Marke Melitta Look, mit einem Zeitdisplay und Timer, hatte den Geist aufgegeben. Ohne Kaffee kann man aber beim Frühstück nicht wach werden. Geschweige denn richtig arbeiten, Rezepte schreiben und kochen.

Dieses Mal aber bin ich einen anderen Weg gegangen, um an eine neue, funktionsfähige Kaffeemaschine zu gelangen.

Ich habe ein Gesuch nach einer Kaffeemaschine für Filterkaffee in zwei Gruppen bei Facebook gepostet. Also in den Sozialen Netzwerken. Diese Gruppen sind für das Gesuch und das Angebot von gebrauchten Artikeln da, die aber kostenlos abgegeben werden. Und die beiden Gruppen haben nur den Raum Hamburg als Wirkungskreis. Damit man einen kostenlosen, gebrauchten Artikel auch selbst abholen kann. Und nicht auch noch Verpackungs- und Versandkosten aufbringen muss.

Es ergaben sich einige Angeboten von Kaffeemaschinen, die mir aber nicht zusagten – eine Kaffeemaschine in einer Miniausgabe, andere mit Isolierkanne, bei der ich aber nicht sehen kann, wieviel Kaffee ich schon getrunken habe bzw. noch vorhanden ist, weshalb ich eine Glaskanne bevorzuge. Daneben machte ich auf Rat eines anderen Teilnehmers einen kurzen Ausflug zu eBay-Kleinanzeigen, weil dort überraschenderweise auch Kaffeemaschinen kostenlos angeboten werden. Aber auch dort wurde noch nicht so ganz zufriedenstellend fündig.

Schließlich kam dann aber doch ein Angebot einer Teilnehmerin einer der Facebook-Gruppen, das mir zusagte. Und siehe da, es war sogar das gleiche Modell wie mein bisheriges, also eine Melitta Look. Aber ohne Display und Timer, die ich aber auch nicht benötige. Und in schwarz.

Die Teilnehmerin wohnte in der entfernten Nachbarschaft in einem Stadtteil im Norden von Hamburg. Also vereinbarte ich für den Sonntag einen Termin, fuhr schnell mit dem Auto vorbei, lud die Kaffeemaschine ins Auto, bedankte mich

natürlich vorher bei der Teilnehmerin ausdrücklich und fuhr nach Hause. Zuhause wurde die neue, gebrauchte Kaffeemaschine erst einmal begutachtet und dann erst einmal mit einem Entkalkermittel entkalkt, worauf natürlich noch zwei Wasserdurchläufe mit klarem Wasser folgten. Die Kaffeemaschine funktionierte einwandfrei.

Eine andere Art und Weise, an ein neues Arbeitsgerät für die Küche zu gelangen. Zwar nicht nagelneu und mit Garantie. Aber eine Möglichkeit, kostensparend und vor allem nachhaltig ein gebrauchtes Produkt weiterzuverwerten, es noch einer Verwendung zuzuführen und nicht gleich, wie in unserer bisherigen Wegwerfgesellschaft zu oft durchgeführt, gleich zu entsorgen. Und das spart vor allem Ressourcen, weil kein neuer Artikel hergestellt werden muss.

Und heute gab es dann den ersten frischen Kaffee mit Filterkaffee aus der Kaffeemaschine zum Frühstück. Danke nochmal an die Teilnehmerin bei Facebook!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce



Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke
- Soave
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.



Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Prämisse meines Foodblogs

Ich habe mir als Prämisse gesetzt, in meinem Foodblog möglichst jeden Tag ein neues Rezept mit zwei Foodfotos zu veröffentlichen. Auch wenn es sich dabei manchmal um sehr einfache Rezepte handelt. Bisher konnte ich dies auch sehr gut einhalten und vermutlich zur Freude meiner Leser auch durchhalten.

Nun habe ich diese Prämisse zunächst einmal aus der Beschreibung meines Foodblogs herausgenommen. Und weiß auch nicht, ob ich Ihnen auf Dauer zusagen kann, diese Prämisse einzuhalten und durchzuführen.

Ich habe vor kurzem entschieden, dass ich aus bestimmten Gründen demnächst kürzer treten werde. Entschleunigung ist das neue Motto! Das Tempo etwas herausnehmen. Und einen Gang herunterschalten.

Aus diesem Grund bin ich nun auch nicht mehr den ganzen Tag online. Sondern nur noch nachmittags einige Stunden, wenn ich bei einem Kaffee meine Mails checke. Abends und nachts bin ich privat nicht mehr online.

Und da ich damit weniger Zeit online am iPad verbringe, womit ich mehr Zeit und auch Lebensqualität für mich gewinne, werde ich vermutlich nicht mehr so oft Blogbeiträge veröffentlichen. Zumindest vermutlich nicht mehr täglich.

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites

Dieses Gericht ist eigentlich keines neuen Rezeptes wert. Da haben Sie vollkommen recht.



Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ich bereite dieses Gericht etwa einmal im Monat zu. Mit unterschiedlichen Steaksorten. Und bei unterschiedlichen Steaksorten veröffentliche ich das Rezept dann auch in meinem Foodblog. Aber dieses Rumpsteak wäre es eigentlich nicht wert gewesen.

Aber es ist eines der ersten Gerichte, für die ich die beiden Foodfotos nicht mehr mit meinem Smartphone, sondern mit meiner neuen DSLR-Kamera fotografiert habe. Und daher will ich Ihnen diese Fotos nicht vorenthalten. Auch wenn bei den Fotos vielleicht noch Luft nach oben ist, wenn Sie wissen, was ich

meine.

Der besondere Hinweis gilt vielleicht nur der verwendeten Kräuterbutter, denn diese hatte ich frisch zubereitet und portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt. Sie schmeckt wirklich außergewöhnlich gut und gibt den Steaks den letzten Pfiff.

Und die Zubereitungsweise ist eigentlich auch eine Erwähnung wert. Denn damit habe ich in der letzten Zeit doch sehr gute Ergebnisse bei Steaks erzielt. Einfach jeweils 1 Minute auf jeder Seite für schöne Röstspuren in der Grillpfanne auf dem Herd angrillen. Dann bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 8–10 Minuten je nach Dicke der Steaks und des gewünschten Gargrades – rare oder medium – im Backofen nachgaren. Probieren Sie es aus, es gelingt auf alle Fälle!

Und die Bezeichnung unter dem oberen Foto mit einem Herrengedeck ist nicht ganz zutreffend. Meine verstorbene Tante hat früher immer abends ein Herrengedeck ... getrunken. Denn ein Herrengedeck ist ein Glas Bier mit einem Gläschen Sekt ... für die Damen. Die Bildunterschrift ist eher ein Hinweis darauf, dass dies doch eher ein Gericht für die Herren ist, also ein dickes Steak mit Pommes frites, welcher Mann isst das nicht gern. Oder fühlen Sie sich als Frau auch von diesem Gericht angesprochen? ☐

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- 8 Scheiben [Kräuterbutter](#)
- 2 Portionen Wellenschliff-Pommes-frites
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Kross gegrillt bzw. frittiert

Steaks auf jeder Seite mit der Gewürzmischung und Salz kräftig würzen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Backofen auf die gleiche Temperatur Ober-/Unterhitze erhitzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Steaks auf jeder Seite 1 Minute für Röstspuren angrillen.

Dann für 8–10 Minuten – je nach Dicke der Steaks und dem gewünschten Gargrad – auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Parallel dazu Pommes frites 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

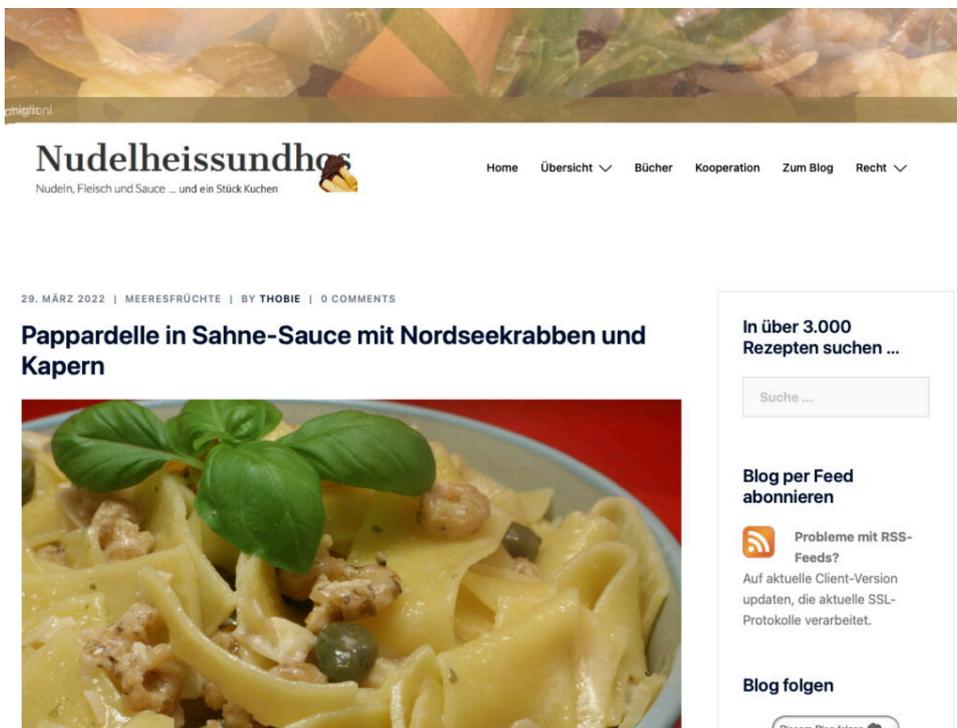
Jeweils ein Steak auf einen Teller geben und Pommes frites

dazu verteilen.

Jeweils 4 Scheiben Kräuterbutter auf ein Steak geben.

Servieren. Guten Appetit!

Neues Design



Aktualisierung zu gegebenem Anlass

Nun bekommt mein Foodblog passend zum 10-jährigen Jubiläum Ende Mai und dem dann stattfindenden Foodblog-Event auch ein neues Design.

Das alte Design – The Magazine Basic von bavotasan.com – hat mir 10 Jahre lang treue Dienste geleistet, ist mittlerweile jedoch etwas in die Jahre gekommen und nicht mehr zeitgemäß. Und wurde auch seit fünf Jahren vom Entwickler nicht mehr gepflegt und aktualisiert. Mir wurde auch von Kollegen schon gesagt, dass es sinnvoll wäre, zu einem neuen Design zu

wechseln, das kontinuierlich aktualisiert und gepflegt wird. Dem bin ich nun nachgekommen.

Da alte Design – Name des Themes „Magazine“ – sah zwar direkt nach einem Zeitschriftendesign aus und passte auch zu meinem Schwerpunkt in meiner grafischen Tätigkeit, der Gestaltung von Zeitschriften. Aber nun ist das Design doch etwas klarer, deutlich, schlichter und aufgeräumter.

Ich habe mich zu diesem Schritt entschieden, da das alte Design bestimmte Funktionen, die ich suchte und seit einiger Zeit vermisste, nicht mitbrachte und die nur mühsam mit den genannten Plugins nachgerüstet werden konnten oder auch gar nicht verfügbar waren. Da war dann die Frage berechtigt, warum nicht gleich zu einem aktuellen und zeitgemäßen Design umsteigen, das diese Funktionen schon onboard hat?

Man sollte nicht sehr an alten Dingen kleben bleiben, wenn sie doch veraltet sind und nicht mehr gepflegt werden. Und von Zeit zu Zeit alte Zöpfe abschneiden. Gerade bei diversen Plugins für das Foodblog – also die kleinen Tools im Hintergrund für Zusatzfunktionen für das Foodblog – habe ich das vor einiger Zeit erleben müssen. Wird in der Konfiguration der WordPress-Installation des Foodblogs irgendetwas serverseitig vom Hoster geändert und aktualisiert, kommen manche alte Plugins, die nicht mehr gepflegt werden, bei dieser Umstellung nicht mehr mit und erzeugen nur noch Fehlermeldungen.

Dann sollte man also besser alles komplett aktualisieren und auf den neuesten Stand bringen. Das gewährleistet dann auch eine ansprechende, schöne und reibungslose Funktionsweise des ganzen Foodblogs.

Also, schauen Sie sich das neue Design gut an, Sie werden die eine oder andere Änderung zum alten Design erkennen. Und freuen Sie sich schon einmal mit mir auf das Jubiläum des Foodblogs und das dann stattfindende Foodblog-Event, bei dem

es kulinarische Preise zu gewinnen gibt!

Küchenabfälle



Tiefgefrorene Küchenabfälle

Ich werde ab sofort ein Experiment durchführen.

Profiköche werden Ihnen versichern, dass in einer professionellen Küche eines Restaurants nichts weggeworfen wird. Alles wird einer Verwertung zugeführt.

So werden aus Gemüseabfällen Gemüsebrühen gekocht. Und aus den einzelnen Fleisch- und Knochenabfällen diverse Rinder-, Kalbs-

Schwein- oder Geflügelbrühen. Und natürlich aus Fisch- und Meeresfrüchtekarkassen Fisch-Fond.

Nun habe ich mir dies schon des öfteren überlegt, in meiner kleinen Hobbyküche auch so zu verfahren. Und nicht aufwändig und kostenintensiv Suppengemüse, Fleisch und Knochen im Supermarkt zu kaufen, um daraus dann die jeweilige Brühe zuzubereiten.

Aber in einer Hobbyküche, in der einmal am Tag ein Gericht für 1-2 Personen zubereitet wird, hat man nicht diese Mengen von Küchenabfällen, dass man diese einmal in der Woche für mehrere Stunden oder sogar über Nacht für eine entsprechende Brühe ansetzen kann. Und würde ich die wenigen Küchenabfälle pro Tag sammeln, um sie zu verwerten, wären sie nach einer Woche verschimmelt und könnten nicht mehr verwendet werden.

Also, was tun?

Die einzige Lösung, die mir einfiel, ist diejenige, Küchenabfälle im Gefrierschrank einzufrieren. Und sobald nach 1-2 Monaten genügend Küchenabfälle – dann tiefgefroren – zusammen kommen, eine entsprechende Brühe in einem großen Topf oder Bräter anzusetzen.

Also habe ich als erstes heute einmal eines von insgesamt vier großen Schubladenfächern in meinem Gefrierschrank für die Küchenabfälle freigeräumt.

Dann habe ich ein Gericht mit Hähnchenschenkeln und Gemüse für das Abendessen vorbereitet. Wie es aber immer bei Verhaltensänderungen und Änderungen von täglichen Gewohnheiten der Fall ist, braucht es einige Zeit, bis sich eine neue Gewohnheit einschleift. Sprich, ich habe die Küchenabfälle wie bisher gewohnt in die Bio-Mülltonne entsorgt. Und es ist mir erst einige Stunden später eingefallen, dass ich sie ja sammeln und einfrieren will.

Jetzt habe ich noch einen kleinen Zwischenschritt eingebaut.

Auf der Arbeitsplatte meiner Küchenzeile, dort, wo ich Gemüse schneide und Fleisch pariere oder entbeine, habe ich einen kleinen Gefrierbehälter positioniert. Und als Augenmerk schon einmal einige Küchenabfälle hineingelegt.

Somit werde ich dazu übergehen, die Küchenabfälle nach dem Schneiden im Gefrierbehälter auf der Arbeitsplatte zu sammeln. Und die Küchenabfälle alle paar Tage, wenn der Gefrierbehälter nach der Zubereitung einiger Gerichte voll ist, in die Schublade des Gefrierschranks zu geben. Dadurch sollte ich nach 1–2 Monaten genügend Küchenabfälle zusammen haben, die ich für eine Brühe benötige. Und auch der Handlungsablauf sollte sich so einschleifen.

Ich berichte nach der Zubereitung einer ersten Brühe in einigen Monaten, wie dieses Experiment geglückt ist oder auch nicht.

Wie handhaben Sie denn den Umgang mit Küchenabfällen? Haben Sie dazu auch einige patente Lösungen parat?

Wichtiger Hinweis!

Sie kennen das sicherlich selbst zur Genüge. Auf vielen Websites und natürlich auch im Fernsehen stolpern Sie über Werbeschaltungen. Manchmal sind sie störend und lästig, manchmal jedoch auch hilfreich und förderlich.

Auch ich erlebe dies immer wieder, wenn ich Websites von Hard-/Software-Foren oder TV-Programme-Websites besuche.

Andererseits ist dies manchmal die einzig mögliche Art und Weise, eine Publikation im Internet mit Einnahmen zu verbinden. Denn wie schon der Gründer des Automobilwerks

„Ford“ Henry Ford einmal sagte: „Wer aufhört zu werben, um Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen.“. Und was täte man ohne die Werbeblöcke bei den privaten Fernsehsendern, wenn man sie nicht hätte und damit auch keine Pinkelpause einlegen könnte?

Aus diesem Grund habe ich mich entschlossen, auf meinem Foodblog beim ersten Einblenden der Website Werbeeinblendungen zu veröffentlichen. Sie tauchen am Boden und am rechten Rand auf. Sie können sie durch einfaches Klicken schließen. Diese Werbemaßnahme ist auf einige Monate befristet. Aber so kann ich zumindest laufende Kosten für das Foodblog wie die Rechnungen meines Hosters finanzieren. Und ich hoffe, dass Sie die Werbung nicht zu sehr stört und Sie vielleicht sogar einen Nutzen daraus ziehen.

Sie stört die Werbung dennoch beim Besuch meines Foodblogs? Ich besuche – wie oben erwähnt – jeden Tag eine Website einer TV-Zeitschrift, um das aktuelle Fernsehprogramm abzurufen. Die dabei eingeblendet Werbung auf der Website kann ich akzeptieren. Denn ich bekomme einen realen Gegenwert dafür. Ich kann mich eben jeden Tag kostenlos über das zu empfangende Fernsehprogramm bei allen relevanten Fernsehsendern informieren. Und muss mir deswegen nicht jede Woche eine kostenpflichtige TV-Programm-Zeitschrift kaufen.

Außerdem weiß ich als Selbstständiger in der Medienbranche sehr gut, dass diese mäßige Werbung manchmal der einzige Weg ist, kostenlose Inhalte in Print oder Web gegenzufinanzieren.

Sie erhalten auf meinem Foodblog auch einen realen Gegenwert für die eingeblendete Werbung. Jeden Tag ein aktuelles, leckeres und wohlschmeckendes Rezept mit zwei professionellen Foodfotos. Und dazu die Möglichkeit, in mittlerweile mehr als 3.000 Rezepten nach einem gewünschten Rezept zu suchen. Und ich biete Ihnen auch gern an, wenn Sie einmal ein Rezept, das Sie suchen, in meinem Foodblog nicht finden, machen Sie mir einen Vorschlag für ein solch neues Rezept. Wenn es meinen

finanziellen Rahmen nicht sprengt, bereite ich es gern zu und veröffentliche das Rezept. Dafür ist die mäßig veröffentlichte Werbung auf meinem Foodblog vertretbar und akzeptabel.

Wichtiger Hinweis – bitte lesen!

Moin, Moin, lieber Besucher, Leser oder Kunde meines Foodblogs,

mein Foodblog war seit Ende Dezember vier Wochen wegen eines technischen Defekts **offline**. Das bitte ich zu entschuldigen!

Der technische Fehler ist nun gefunden und behoben. Ich selbst und einige Kollegen in drei Foren zu Computer-/Serverfragen konnten schließlich zur Lösung des Problems beitragen.

Das Foodblog steht Ihnen nun wieder vollumfänglich zur Verfügung.

Haben Sie wieder viel Spaß mit den Rezepten, gutes Gelingen und guten Appetit!

Exotische Fleisch-Gerichte – von Wasserbüffel, Wapiti und

Co.



Zebra-Steak © [exotic-kitchen.de](https://www.exotic-kitchen.de)

In Hamburg gibt es einen Schlachter, der auch exotische Fleischprodukte anbietet. Wenn ich mich richtig erinnere, ist das Geschäft in Eimsbüttel. Leider hat das Geschäft nun ja wegen des Corona-Lockdowns sicherlich geschlossen.

Aber ich möchte Ihnen diese Thematik nicht vorenthalten. Und bin im Internet auf einen Anbieter gestoßen, der solche exotische Fleischsorten anbietet.

Das geht vom Bisonsteak über Phytonfleisch und Kängurufleisch bis zu Zebrasteaks. Der [Anbieter](#) hat einen Onlineshop und liefert somit die Fleischsorten nach Hause. Verständlicherweise kann er ja diese Fleischsorten aus aller Welt nicht völlig frisch beziehen. Aber in diesem Fall, wenn man einmal ein exotisches Fleisch essen will, stört es auch nicht, wenn der Händler frisch und tiefgekühlt aus aller Welt bezieht. Wie das Fleisch nach Hause geliefert wird, ist mir nicht bekannt.

Leider war ich jedoch über die Preise für diese exotischen Fleischsorten sehr erstaunt. Dies fängt bei einem Kilopreis von etwa 100,- € an und geht hoch bis zu einem Kilopreis von 250,- €. Also sich einfach mal nebenbei für zwei Personen zwei Steaks bestellen geht sicherlich nicht so einfach. Man hätte dann sicherlich schnell einmal 60–70,- € zu zahlen. Für zwei Steaks.

Also, diese Preise sprengen somit völlig meinen finanziellen Rahmen, so dass ich leider kein Fleisch bestellen, zubereiten und probieren kann. Und ich kann Ihnen somit auch keine Rezepte zu diesen Fleischsorten anbieten und zubereitet mit Fotos präsentieren.

Aber da ich Ihnen diese Fleischsorten eben nicht vorenthalten will, habe ich im oberen Abschnitt zumindest einmal die Internetadresse des Onlineshops genannt und Sie können sich selbst schlau machen. Und vielleicht, wenn Ihnen das Fleisch das Geld wert ist, auch einmal bestellen.

Guten Appetit!