

Marillenfilets : vom waldviertler



Schweinerefilet aufschneiden, mit lecker Buckboard Bacon belegen, etwas Mozzarella dazu und die enthäuteten und gewürfelten Marillen darauf verteilen. Einrollen und binden, S+P und Olivenöl darauf und ab mit der Raupe auf den Grill zum Anbraten. Nach dem Anbraten indirekt weiterziehen lassen. Fertig nach Gefühl, schön rosa erwischt!

Marillenschaum : vom Waldviertler

Ich habe ca. 120ml Marillendessertsauce erwärmt, darin einen EL Staubzucker und eine Pkg Vanillezucker aufgelöst. Dazu noch einen kräftigen Schluck Saft von unseren B'soffenen Marillen gegeben (Es geht auch sicher mit Marillenlikör). Zwei in kaltem Wasser eingeweichte Blätter Gelatine in der Sauce auflösen. Dann ca. 200ml kaltes Schlagobers (Sahne) einrühren und sofort in den ISI Whip einfüllen. Ich habe 2 Kapseln eingeschossen und die Flasche dann für ca. 4h kaltgestellt.

Kartoffelwaffeln : vom Angels-Requiem



500 g gekochte Kartoffeln
3 große Zwiebeln (klein gewürfelt)
150 g zerlassene Butter
1/2 l Milch
4 Eier
1 Pkg Backpulver

250 gr Mehl
frischer! schwarzer Pfeffer
Steinsalz
frische!!! Petersilie
frischer!!! Schnittlauch
Schinken

Kartoffeln reiben. Zwiebeln möglichst fein schneiden. Pfefferkörner frisch mahlen. Mittelgrob ist völlig ausreichend. Ordentlich Pfeffer gibt dem Teig Dampf. Salz aus der Mühle nach Gusto. Ich arbeite hier nach Gefühl. Vorsicht je nach Schinken wird's sowieso salzig.

Schinken fein gewürfelt oder in feine Streifen geschnitten. Zu grob macht die Struktur vom Teig kaputt. Ich nehme hier mittlerweile Schwarzgeräuchertes.

Das Wichtigste sind eigentlich die frischen Kräuter, denn die machen den Teig geschmacklich frischer und runden alles ab. Eine große Hand voll Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und in den Teig mischen.

Netzkoteletts : vom taigawutz



Es ist grobes Bratwurstbrät oder Schweinemett, das einfach in ein Schweinenetz (Schlachtabfall) eingeschlagen wird. Das Schweinenetz schmilzt beim Grillen und hält das Brät zusammen, hinterlässt ein leichtes Speckaroma...

Mutzbraten : vom Grillmönch



- Nacken in faustgroße Stücke schneiden
 - Schüssel mit Majoran füllen
 - jeweils 3 EL Salz und Pfeffer dazu
 - das Fleisch darin wenden
 - die Stücke über Nacht in den Kühlschrank
 - ein scharfes Messer, mit dem man(n) sich schön in den Finger schneiden kann
- ca. 90min auf einem Spieß am offenem Birkenholzfeuer drehen lassen, fertsch.

(alles ohne Senf, Öl, Paprika, Knobizehen ...
Original nur Majoran, Salz und Pfeffer)