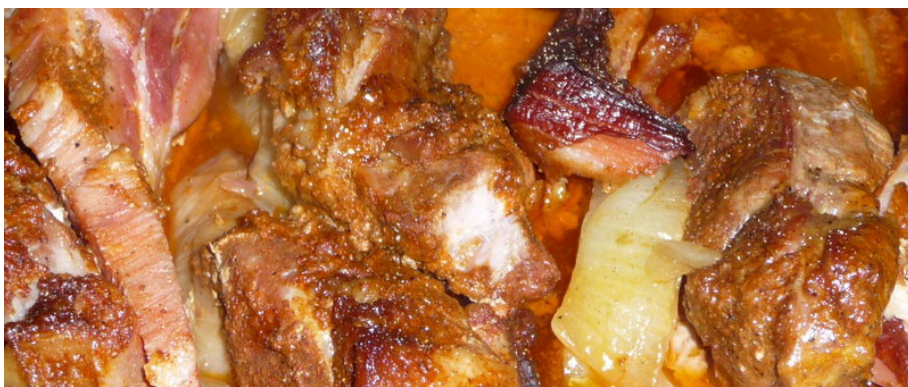


Schichtfleisch : vom Airbagschorsche (mit Männer-Zwiebeln, muahahaha)



Nackenscheiben (nicht Scheibchen) einen Tag vorher mit Magic Dust gepudert. Zwiebeln in ordentliche Mönnerscheiben geschnitten, Speck in vernünftiger Größe zerteilt, geschichtet, ganze Knoblauchknollen drauf, 6 Brekkies unten, 12 oben und fertig wenn fertig

Preissnschnitzl : von Waldwuserin



Preißenschnitzel? **Preiß** = bayrisch für Preuße.

Als Preuße wird hier im Allgemeinen eine deutschsprachige Person bezeichnet die nicht bayrisch spricht. Warum die Schnitzel so heißen? Keine Ahnung ist ein Rezept meiner Schwiegeroma.

Man nehme: Schweineschnitzel, paniere sie wie immer, schnibelt Zwiebel und Speck, ein paar Kohlen vorglühen und PEKA Pfanne drauf, Schnitzel ausbacken.

Wenn alle Schnitzel fertig sind die Pfanne auswischen (wg. der verbrannten Panadereste) und Speck und Zwiebeln auslassen, drei Becher Sahne rein und die Schnitzel wieder drauf, mit gerieben Emmentaler großzügig bestreuen, PEKA- Deckel drauf:

Fertig nach 30 Min

Kartoffelgratin : von den Bruckerknutschkühen



2 kg Kartoffeln schälen und in dünne Scheibchen schneiden
4 große Zwiebeln fein würfeln

Das ganz schichtweise in den DO geben und schichtweise mit Muskat, Salz, ein Hauch Thymian und Pariser Pfeffer würzen. Dann mit 4 Becher Sahne und ein wenig Schmand aufgießen eine Lage geriebenen Emmentaler obenauf und köcheln lassen, bis gar ist.

Steckerlfisch : vom Airbagschorsche



Für den Sud:

Wasser und Salz, ebenso Zucker
Verhältnis Fisch in kg zu Wasser 1:1,5
Lauge 10%
Gewürze in der Lauge nach Wahl
(Lorbeerblätter, Pfeffermischung bunt, Knoblauchpulver)

Gewürzbutter:

Ein halbes Stück Butter
5 EL Paprika scharf
1 EL Knoblauchpulver
1 TL Pfeffer
1 TL Curry

Pro Fisch ein Steckerl mit quadratischem Querschnitt. Die Fische ca. 12 Stunden in der Salz-Zucker-Flüssigkeit suren, dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenpapier abtrocknen. Nun die *sehr gut gewässerten!!!* Stecken mit der Spitze zuerst durch das Maul der Fische schieben und direkt am Rückrad entlang durch den Fisch stecken, bis das Steckerl an der Schwanzflosse wieder herauskommt! Somit ist der Fisch sehr gut fixiert und ein Herunterfallen wird so gut wie verhindert!

Die Butter zergehen lassen und die Gewürze einrühren, bis ein weicher Brei entsteht, der gut aufgezpinselt werden kann. Die Fische mit der Buttermischung bestreichen.

Einen rechteckigen Grill anheizen und die Glut auf mittlere Hitze bringen. Etwas Abstand kann nicht schaden, falls Butter in die Glut tropft und Flammen verursacht. Wenn die Haut Blasen wirft, noch mal das Ganze mit Butter bestreichen.

Die Grilltechnik... Rücken, Seite, Seite, Bauch! Die Fische sollten bei guter Hitze ca. 7-10 Min. dauern! Die Haut wird kross und das Fleisch noch schön glasig!