

C H N O C H E = C H U C H I

Winterthur

Schon die Steinzeitmenschen kannten das brutzeln auf einem heissen Stein. Und darin möchten wir uns heute auch versuchen. Allerdings etwas moderner auf einem elektrischem Specksteingrill. Wir ersparen uns viel unangenehmes wie: offenes Feuer, Rauch und das ekelhafte mit den blossen Finger die heissen Steine aus dem Feuer zu nehmen.

Auserdem gibt es immer eine gemütliche Runde.

Der Fantasie für das kochen auf einem Specksteingrill sind kaum Grenzen gesetzt. Vom Würstchen bis zum Rindfilet (Fleisch in Würfel geschnitten), vom Fisch bis zum Scampi, von der Gurke bis zur Spargel.

Man schiele mit einem Auge in den Geldbeutel und höre mit einem Ohr auf den knurrenden Magen.

Fleisch:

Entrecote
Hohrücken
Filet
Fisch
Scampis
Crevetten

Gemüse:

Karotten
Lauch
Gurke
Tomaten
Peperoni
Zucchini
Spargeln
usw.

auch Pilze sind eine Möglichkeit. Pro Person rechne man mit ca. 250g Fleisch. Gemüse nach guttünken. Wer einen Speckstein-Raclettgrill besitzt reich auch etwas Raclettkäse.

Alle Speisen in mundgerechte Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Diese wird dann auf den Tisch gestellt und jeder kann sich selber bedienen. Nicht vergessen genügend Gewürzdosen auf den Tisch zu stellen.

E N = G U E T E A P P E T I T