

Sauerbraten ala Oma Käthe

Moin Moin

am Sonntag soll es bei uns Sauerbraten ala Oma Käthe geben
wir brauchen

1 TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
4 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
etwas Salz & Pfeffer
4 Karotten
etwa 700ml Weißweinessig
4 EL Zuckerrübensirup
500ml Rinderbouillon

das alles in einen Topf geben einmal aufkochen und wieder kalt werden lassen
auf die 1,5kg Falsches Filet kommt Senf drauf und wird dann mit dem
Sauerbraten-Sud für 3 Tage eingelegt

Nach drei tagen den Kollegen aus der Beize befreit

Die Beize von den Gewürzen trennen (brauchen wir etwa 200ml von)
Das Filet scharf anbraten und 2 Große Zwiebeln dazu geben

das ganze dann mit 200ml Beize ablöschen
nach 3,5 Stunden ist der Sauerbraten fertig
das ganze noch mit S & P abschmecken und die Soße mit Mehl abbinden

18 Oben/ 8 Unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Bratnudeln

Moin Moin

da Heute Muttertag ist, durfte sich meine Frau unser Abendbrot wünschen. Ich war ja für Burger, aber sie wollte unbedingt was aus dem WOK mit Bratnudeln

Ihr Wunsch sei mir Befehl

für die Marinade:

- 1 EL Reiswein
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 TL Stärke
- 1 TL Salz

für die Sauce:

- 500ml Hühnerbrühe
- 3 EL Zucker
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Chilibohnenpaste
- 2 TL Stärke

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Smoked Bacon, Onion and Cheese Sandwich

Moin Moin

ich hatte bei den BBQ Pit Boys das Video gesehen

Das muss man(n) doch nachbauen ☐

Zutaten:

1KG Bacon in Scheiben
1 Packed Brown Sugar
250g Butter
3 Große Zwiebeln
4 Knoblauch Zehen
1 Stück Cheddar
BBQ Sauce & etwas Mayo

Zubereitung:

Den Grill für Indirekt vorbereiten und den Bacon auffächern

Den Bacon mit dem Packed Brown Sugar bestreuen

nach ca. 60Min die Butter auf den Bacon und in dieser den Knoblauch & Zwiebeln garen

dann das ganze noch mit Cheddar überbacken Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







