

CHURRASCO

Gratis!

Magazine

BY FORGED

WAS IST CHURRASCO?
ALLES WAS SIE FÜR EIN PERFEKTES
CHURRASCO-ERLEBNIS BRAUCHEN

.....
DIE BESTEN REZEPTE FÜR SPIEßE:

- ★ PICANHA AUF DIE KLASSISCHE ART:
DAS PRUNKSTÜCK UNTER DEN
CHURRASCO-GERICHTEN
- ★ FLAMBIERTE WACHTELN
- ★ DATTELN MIT SPECK UND GORGONZOLA

.....
BRUTZELNDES AROMA: DER FLAMBADOU



FORGED

Was erwartet Sie...

INDEX

- 4. Die jahrhundertalte Tradition des Churrasco
- 6. Dies benötigen Sie für das perfekte Churrasco-Erlebnis
- 8. Es gibt Grills und es gibt Churrasco
- 10. Mit dem Messer auf dem Tisch
- 11. Churrasco-Rezepte
- 12. Rezepte Fleisch
- 17. Rezepte Geflügel
- 18. Rezepte Fisch
- 20. Rezepte Frucht

IN UNSEREM



CHURRASCO

Magazine

- 22. Rezepte Beilagen
- 24. Brutzelndes Aroma
- 26. Flambadou-Rezepte



15.



DIE JAHRHUNDERTALTE TRADITION

CHURRASCO

EIN PHANOMEN DAS INZWISCHEN AUCH IM REST DER WELT ANGEKOMMEN IST

4

Als BBQ-Liebhaber ist Ihnen das Churrasco sicherlich nicht entgangen. Es ist die portugiesische und spanische Bezeichnung für das Grillen von Fleisch am Spieß über offenem Feuer. In Südamerika ist dies eine jahrhundertealte Tradition. Aber auch die Sami aus Lappland und die Csikós, die reitenden Hirten der ungarischen Puszta, grillen ihr Fleisch gerne über offenem Feuer. Und diese Tradition ist noch immer sehr lebendig.

Die Familien der Gauchos versammeln sich noch immer, um gemeinsam am offenen Feuer gegrilltes Rindfleisch zu genießen, das sie „Churrasco“ nennen. Sie entfachen ein großes Feuer und grillen das Fleisch auf langen Spießen über den heißen Kohlen. Die Gauchos drehen die Spieße regelmäßig, und wenn das Fleisch von außen gut gebräunt ist, nehmen sie einen Spieß und schneiden die Außenseite des Fleisches ab. Der Spieß mit dem restlichen Fleisch wird danach weiter gegrillt.

Geschichte

Während die Gauchos schon seit Hunderten von Jahren ihr Rindfleisch über offenem Feuer grillen, ist das Konzept erst richtig populär geworden, als um das Jahr 1900 herum ein unternehmungslustiger Gaucho die Idee hatte, die erste „Churrascaria“ im Süden Brasiliens zu eröffnen. Churrasco wurde in kürzester Zeit immer beliebter und die Churrascarias schossen sehr schnell wie Pilze aus dem Boden.

Die Beliebtheit war teilweise auch auf das All-you-can-eat-Prinzip zurückzuführen. In einer Churrascaria laufen die Kellner ununterbrochen mit riesigen Fleischspießen herum und schneiden auf Wunsch am Tisch, direkt vor Ihren Augen, die Außenseite hiervon ab. Genau wie unser altbekanntes Kebab, aber eben aus schönen Stücken von Picanha, Schweinewurst oder Lammfleisch. Die Gäste erhalten eine Karte mit einer grünen und einer roten Seite. Mit der grünen Seite zeigen Sie an, dass der Kellner weiter zu Ihnen kommen kann, und durch das Zeigen der roten Seite weiß der Kellner, dass er Ihren Teller nicht sofort nachfüllen muss.

Churrasco weltweit

Inzwischen finden Sie auch außerhalb Brasiliens verschiedene Churrascarias, in denen Sie diese Erfahrung auf authentische Art und Weise machen können. Es ist ein unterhaltsames Abendessen mit vielen verschiedenen Gerichten. Außerdem bietet es Ihnen viele Anregungen für die Zubereitung zu Hause.

Churrasco in Ihrem eigenen Garten

Das Churrasco eignet sich auch hervorragend für einen gemütlichen Grillabend zu Hause. Der große Vorteil: während die großen Spieße über den heißen Kohlen hängen, haben Sie ausreichend Zeit, um mit Ihren Gästen gemütlich etwas zu trinken. Drehen Sie die Spieße regelmäßig, und wenn das Fleisch an der Außenseite gut gebräunt ist, nehmen Sie einen Spieß und schneiden die Außenseite des Fleisches ab. Möchten Sie das Fleisch auf besonders spektakuläre Art servieren? Schneiden Sie es dann – wie in einer Churrascaria – mitten unter Ihren Gästen am Tisch ab, mit einem in der Servierpfanne senkrecht stehenden Spieß. Mit Hilfe der Greifzangen nimmt sich dann jeder selbst das Stück, was er gerne hätte. Und während Sie gemeinsam mit Ihren Gästen das Essen genießen, lassen Sie das restliche Fleisch einfach weiter grillen.

Es spielt übrigens keine Rolle, welchen Grill Sie verwenden. Ob Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill, ein grünes, rotes oder schwarzes Ei, einen Stahlkugelgrill aus den USA oder einen deutschen mit einem Loch darin, einen robusten Smoker oder einen industriellen Ölfass-Grill – die Churrasco-Spieße passen überall zu. Legen Sie den Bereich mit dem Fleisch, Fisch oder Gemüse über Ihren Grill, lassen Sie die Handgriffe herausragen und beginnen Sie zu grillen. Ein stimmungsvoller und schmackhafter Abend ist somit garantiert!

Wissenswertes

Das teurere Picanha wird oftmals erst als eines der letzten Fleischstücke serviert. Sorgen Sie also dafür, dass Sie noch ein wenig Platz für dieses Prachtstück des Churrasco übrig haben!

5

**Kurzum:
Churrasco
ist weltweit
erfolgreich und
darüber können
wir uns nur
freuen.**



DIES BRAUCHEN SIE FÜR DAS PERFEKTE CHURRASCO

CHURRASCO ERLEBNIS



Das Churrasco Must-have

Die Churrasco Servierpfanne darf bei Ihrem Churrasco-Abend auf keinen Fall fehlen! Wenn das Essen fertig ist, stellen Sie die Spieße aufrecht in die Pfanne. Auf diese Weise können Sie das Fleisch ganz einfach schneiden und servieren. Wenn Sie dies am Tisch machen, werden Sie Ihre Gäste noch mehr beeindrucken!

Fleischsaft und Fleischreste werden mühelos aufgefangen.



SERVIERPFANNE

Artikelcode:
OLServer

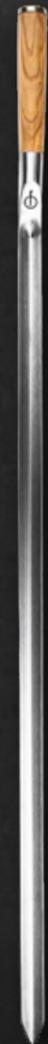
6

Messerscharfen V-Spieße

Machen Sie es sich selbst leicht, indem Sie die Churrasco-Rezepte mit diesen V-Spießen zubereiten. Der Griff der Spieße ist aus Olivenholz gefertigt, sodass er nicht heiß wird. Alle V-Spieße sind geschliffen, sodass Sie das Fleisch mühelos auf den Spieß stecken können. Und dank der V-Form bleibt alles perfekt an seinem Platz. Ideal! Erhältlich in 3 unterschiedlichen Längen. Neben offenem Feuer sind die Spieße auch für alle Grills geeignet.



50 CM



60 CM



70 CM

OLIVE V-FÖRMIGER SPIEBE

Artikelcode:
OLSkewV50
OLSkewV60
OLSkewV70



50 CM



60 CM



70 CM

OLIVE GABEL-SPIEBE

Artikelcode:
OLSkewF50
OLSkewF60
OLSkewF70

Greifen Sie zu!

Beim Churrasco geht es nicht nur um die Unterhaltung und gutes Essen, sondern auch um das Erlebnis. Geben Sie Ihren Gästen beim Servieren des Essens eine eigene Edelstahlzange, sodass sie selbst zugreifen können. Auf diese Weise beziehen Sie sie in das einzigartige Churrasco-Erlebnis ein. Die Zangen sind im Vierer-Set erhältlich.



4 GREIFZANGEN

Artikelcode:
Chur4Tongs

7

Spaß und einfach

Haben Sie Riesengarnelen oder Huhn auf der Speisekarte? Verwenden Sie dann die Gabelspieße! Diese sind ideal für Speisen, die auf einem V-Spieß schwer zu halten sind. Die Gabelspieße haben eine massive Spitze und liegen stabil auf Ihrem Grill. Erhältlich in 50, 60 und 70 cm Länge. Genug Platz für alle Köstlichkeiten!

Neben offenem Feuer sind die Spieße auch für alle Grills geeignet.

ES GIBT BARBECUE UND ES GIBT CHURRASCO

Ein südamerikanischer Churrasco-Abend unterscheidet sich von einem traditionellen Barbecue. Neben der Wärme und Behaglichkeit des Feuers, den beeindruckend großen Spießen voller Fleisch, Fisch oder Gemüse und den leckersten Speisen, spielt auch die Herzlichkeit einer angenehmen Gesellschaft und die guten Gespräche, die während des Essens geführt werden, eine große Rolle. Die Gäste eines Churrasco-Abends genießen nicht nur ein herrliches Essen, sondern auch einen wunderbaren Abend, an dem das Servieren

der Gerichte auf spektakuläre Weise am Tisch geschieht, sodass es viel mehr ist als „ein nettes Abendessen“. Aus diesem Grund sollte ein guter Churrasco-Abend, wie bei den Gauchos, bis spät in die Nacht dauern. Der Abend beginnt schon früh, wenn sich alle um ein warmes offenes Feuer versammeln, einen Drink zu sich nehmen und bei den Vorbereitungen helfen. Das Fleisch spielt bei einem Churrasco die Hauptrolle, aber alle Teile der Mahlzeit brillieren bei einem Churrasco, daher wird besonders sorgfältig darauf geachtet, die besten und hochwertigsten

Produkte herzustellen und zu servieren. Das Feuer wird mit Sorgfalt entfacht, damit es die richtige Temperatur behält und die darin entstehende glühende Asche und Kohle jeden wärmt und die Gerichte im richtigen Tempo zubereitet. Und während die Spieße über dem Feuer gegart werden, trinken Sie zusammen mit Ihren Gästen einen passenden Cocktail. Zum Beispiel eine Caipirinha, die mit brasilianischem Cachaca-Rum, Limette und Rohrzucker zubereitet wird. Aber auch ein Aguardiente, ein mit Anis aromatisiertes Getränk auf Rumbasis, oder ein Pisco Sour, das mit Abstand beliebteste südamerikanische Getränk aus Pisco, Zitronensaft und einem Schuss Sirup, sind perfekt für einen Churrasco-Abend.



8

9

Winter oder Sommer

Ein Churrasco-Abend ist, im Gegensatz zu einem traditionellen Barbecue, für jede Jahreszeit geeignet. Das Feuer, das während dieses Tages oder Abends die Hauptrolle spielt, sorgt immer für Gemütlichkeit und Verbundenheit, aber auch für gute Gespräche, sowie für Wärme an kalten Tagen. Im Sommer sorgen die Flammen zu später Stunde für warme Beine, wenn Sie in Shorts oder im Sommerkleid davor sitzen und einen leckeren Cocktail genießen. An kalten oder winterlichen Tagen kuscheln Sie sich gemeinsam auf die mit einem Schaffell bedeckte Bank, nahe dem Feuer oder versammeln Sie sich um die wärmenden Flammen. Es heißt nicht umsonst, dass Feuer für Zusammenhalt sorgt, darum denken Sie doch auch einmal an ein Weihnachts-Churrasco! Das Feuer bei einem Churrasco-Abend bringt Ihre Gäste näher zusammen, sorgt für hervorragendes Essen, Wärme, lange Gespräche und, mit einem Flambadou, für Spektakel. Viel mehr kann man sich nicht wünschen.

Geeignet für alle Grills

Churrasco ist für alle Arten von Grills geeignet! Obwohl es auf einem offenen Feuer den tollsten Effekt hat, lohnt es sich auch, wenn Sie eine andere Art von Grill haben. Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie das Churrasco-Gefühl

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM DEN
FLAMBADOU IN AKTION ZU ERLEBEN!



MIT DEM MESSER AUF DEM TISCH

PERFEKTIONIEREN SIE IHREN CHURRASCO ABEND
MIT DEN MESSERN AUS DER FORGED OLIVE SERIE

In der Küche sind gute Messer unverzichtbar! Neben Churrasco bietet Forged ein umfangreiches Sortiment an Küchenmessern an. Eine Auswahl von Produkten aus der Kollektion finden Sie auf der rechten Seite. Sind Sie an der gesamten Forged-Kollektion interessiert? Besuchen Sie dann: www.forgedoriginal.com



FORGED OLIVE
UNIVERSALMESSER

Artikelcode:
OliveUni



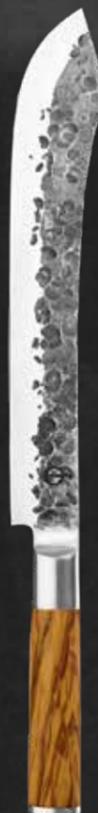
FORGED OLIVE
FLEISCHMESSER

Artikelcode:
OliveVlees



FORGED OLIVE
KOCHMESSER

Artikelcode:
OliveKoksmes



FORGED OLIVE
METZGERMESSER

Artikelcode:
OliveButcher



STYLE DE VIE
SCHNEIDEBRETT NATUR

Artikelcode:
SnijNatAcaM
SnijNatAcaL

Ein gutes Schneidebrett darf nicht fehlen. Die robusten Schneidebretter von Style de Vie haben eine tiefe Saftrinne und sind aus Akazienholz gefertigt. Erhältlich in zwei Größen.

CHURRASCO-REZEPTE

Während die Gauchos sich traditionsgemäß auf das Grillen von Fleisch konzentrieren mussten, sie waren schließlich die Hüter von Rindvieh, hat sich in den vergangenen 100 Jahren rund um ihre Feuer viel verändert. Saisonale Produkte sind heutzutage nicht mehr an bestimmte Jahreszeiten gebunden, sondern das ganze Jahr hindurch verfügbar. Und auch die Weltküche und die Nachhaltigkeit haben unsere Mahlzeiten in den vergangenen Jahren einem starken Wandel unterzogen. Ein gutes Stück Fleisch ist zwar immer noch ein wesentlicher Bestandteil eines echten Churrasco-Abends, aber in dieses Konzept passen auch fantastische Fisch- und Gemüsegerichte. Die Leidenschaft für gutes Essen und die Hitze des Feuers sind die beiden wichtigsten Elemente, die Sie für einen gelungenen Abend benötigen. Elemente, die auch die Grundlage für die Entstehung von Forged bilden, dem Hersteller der inzwischen berühmten Messer, jedes mit seinem eigenen charakteristischen Aussehen, dem einzigartigen Design des Griffs und dem Forged-Logo, das sich auf der Klinge befindet. Die Churrasco-Kollektion wird mit der gleichen Leidenschaft und Kompetenz hergestellt und ist somit eine wertvolle Ergänzung der Forged-Produkte. Genießen Sie die köstlichen und vielseitigen Rezepte, die wir ausgewählt haben, um eine optimale Nutzung all dieser Forged-Produkte zu ermöglichen.



Picanha auf klassische Art: das Prunkstück unter den Churrasco-Gerichten. Die Zubereitung dieses ungekrönten Königs des Beefsteaks ist nicht schwierig und daher auf jeden Fall lohnenswert!

ZUBEREITUNG

1 Trocknen Sie das Fleisch mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch ab. Legen Sie das Fleisch mit der Fettseite nach oben. Schneiden Sie die Fettschicht mit einem scharfen Messer 6 bis 13 mm dick. Schneiden Sie das restliche Fett weg. Drehen Sie das Fleisch um und entfernen Sie die sichtbare Haut. Tipp: Auf der nächsten Seite finden Sie eine übersichtliche Schneideanleitung.

2 Drehen Sie dann das Fleisch um und schneiden Sie die Picanha in zwei Hälften. Bei der ersten Hälfte der Picanha entfernen Sie die Ecken, damit Sie 2 Rechtecke bilden können. Ein Stück wird ein wenig länger sein, das ist kein Problem. Wiederholen Sie dies mit dem anderen Stück Picanha. Sie haben nun 4 rechteckige Fleischstücke, diese verwenden wir für dieses Rezept. Die anderen 10 Stücke können für das Knoblauch-Picanha-Rezept auf Seite 27 verwendet werden.

3 Reiben Sie die Picanha-Stücke mit Salz ein. Nehmen Sie das größte Stück und falten Sie es zu einer C-Form. Schieben Sie es dann über den Spieß. Machen Sie dies dann mit den anderen Teilen und achten Sie darauf, dass Sie von groß nach klein gehen. Als letztes verwenden Sie das kleinste Stück Fleisch. Der Grund dafür ist, dass das kleinste Stück am längsten gart. So hat jeder die Wahl, welchen Gargrad er am liebsten mag. Außerdem hält das kleinste Fleischstück auch den Rest des Fleisches auf, wenn der Spieß beim Anschneiden senkrecht steht. the skewer is vertical while the meat is being cut.

4 Legen Sie den Spieß auf den Grill über die heiße Holzkohle. Achten Sie darauf, dass das Fleisch etwa 25 cm darüber hängt. Drehen Sie den Spieß jede Minute um. Wenn die perfekte Temperatur nach ein paar Minuten erreicht ist, beginnt die Fettschicht zu blubbern und zu schmelzen. Das Fleisch nimmt nun eine schöne goldbraune Farbe an. Das Fett gibt dem Fleisch zusätzlichen Geschmack. Die Gaúchos hatten natürlich kein Fleischthermometer. Für sie galt die Regel: "Sobald die Fettschicht goldbraun ist, ist es gut". Nehmen Sie das Fleisch vom Grill und servieren Sie es mithilfe der Servierpfanne und der Edelstahlzange am Tisch, indem Sie Fleischscheiben von den Seiten abschneiden. Wenn noch Fleischreste vorhanden sind, können Sie den Spieß wieder auf den Grill legen und diesen Vorgang dann wiederholen.

ZUTATEN

- ★ 1 Picanha von 1,5 kg
- ★ 4 EL Salzflocken

PICANHA

Tipp:
Auf der nächsten Seite finden Sie eine übersichtliche Schneideanleitung.

Arbeitszeit
15 Minuten

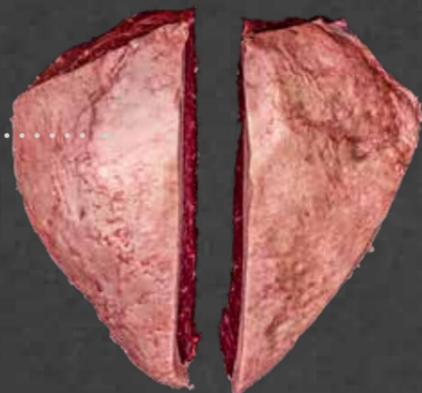
WIE SCHNEIDET MAN EINE PICANHA?



LEGEN SIE DAS FLEISCH MIT DER FETTSEITE NACH OBEN. SCHNEIDEN SIE MIT EINEM SCHARFEN MESSER DIE FETTSCICHT 6 BIS 13 MM DICK. SCHNEIDEN SIE DAS RESTLICHE FETT WEG. DREHEN SIE DAS FLEISCH UM UND ENTFERNEN SIE DIE SICHTBARE HAUT.

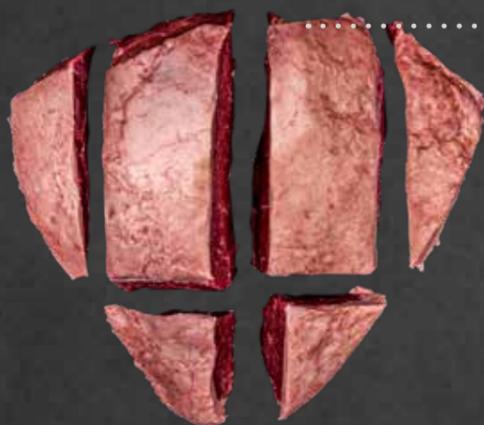
2

DREHEN SIE DANN DAS FLEISCH UM UND SCHNEIDEN SIE DIE PICANHA IN ZWEI HÄLFTEN.



3

BEI DER ERSTEN HÄLFTE DER PICANHA ENTFERNEN SIE DIE ECKEN, DAMIT SIE 2 RECHTECKE DARAUSS MACHEN KÖNNEN.



4

WIEDERHOLEN SIE DIES MIT DEM RESTLICHEN STÜCK PICANHA. SIE HABEN NUN 4 RECHTECKIGE FLEISCHSTÜCKE.



KNOBLAUCH-PICANHA

Für den echten Knoblauchliebhaber gibt es eine schöne Variation der Picanha: die Knoblauch-Picanha. Verwenden Sie z. B. die restlichen Picanha-Stücke aus dem vorherigen Rezept.

ZUTATEN

- ★ 50 g Knoblauch
- ★ 1 EL Essig
- ★ 100 ml Olivenöl
- ★ Salz
- ★ Picanha

ZUBEREITUNG

Pürieren Sie den Knoblauch zusammen mit dem Essig und 50 ml Olivenöl in einem Mixer für ca. 10-15 Sekunden. Dann geben Sie langsam die andere Hälfte des Öls bei und mischen, bis Sie eine Art Mayonnaise erhalten. Stellen Sie die Sauce verschlossen in den Kühlschrank. Dies kann eventuell einen Tag im Voraus gemacht werden.

Nehmen Sie die Picanha und schneiden Sie die Fettschicht mit einem scharfen Messer 6 bis 13 mm dick. Schneiden Sie das restliche Fett weg (Tipp: Dieses Fett lässt sich gut für das Flambieren verwenden). Drehen Sie das Fleisch um und schneiden Sie die Haut ab. Schneiden Sie dann die Picanha gegen den Draht in Stücke von etwa 7 cm Länge und 4 cm Breite und etwa 2,5 cm Dicke.

Fädeln Sie das Fleisch in der Mitte auf den Spieß. Wiederholen Sie dies mit den anderen Stücken. Sobald diese eingefädelt sind, können Sie das Fleisch nach Geschmack mit der Knoblauchmischung bestreichen (Achtung: der Geschmack kann sehr stark sein, wenn zu viel verwendet wird). Danach streuen Sie etwas Salz darüber.

Grillen Sie den Spieß ca. 7 Minuten auf einer Seite, drehen Sie den Spieß um und grillen Sie weitere 5 bis 8 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad und der Hitze Ihres Grills). Sobald die Knoblauchmischung eine schöne dunkelgoldene Farbe hat, ist sie gut. Nehmen Sie den Spieß vom Feuer und servieren Sie diesen mit Hilfe der Servierpfanne.

Arbeitszeit
15 Minuten





16

LAMMKOTELETT

ZUTATEN

- ★ 2 Lammrücken (vorzugsweise eine gerade Anzahl von Knochen pro Rücken)
- ★ 6 Knoblauchzehen
- ★ 20 gr frischer Rosmarin
- ★ Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Säubern Sie die Knochen des Lammkoteletts.
 1 Schneiden Sie die Koteletts pro 2, sodass Sie den Spieß zwischen den Knochen durchstecken können. Pressen Sie den Knoblauch und hacken Sie den Rosmarin fein. Beträufeln Sie die Lammkoteletts mit Olivenöl und bestreuen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Dann reiben Sie sie dick mit der Mischung aus Knoblauch und Rosmarin ein.

2 Legen Sie nun den Churrasco-Spieß über das Feuer und grillen Sie das Fleisch für ca. 15 Minuten, bis es innen rosig ist. Servieren Sie anschließend weiter mit Hilfe der Servierpfanne.

Arbeitszeit
15 Minuten

SPIEß MIT FLAMBIERTEN WACHTELN



17

ZUBEREITUNG

1 Mischen Sie den Honig, den Senf und den Dill in einer Schüssel und stellen Sie sie beiseite. Fädeln Sie die Wachteln seitlich auf den gabelartigen Churrasco-Spieß. Binden Sie die Beine der Wachteln mit der Kochschnur zusammen, gegen den Körper an.

2 Bestreichen Sie nun die Wachtel mit der Honig-Senf-Dill-Mischung und legen Sie den Spieß direkt neben das Feuer, also nicht direkt über die Hitze. Wenden Sie regelmäßig, bis eine Kerntemperatur von etwa 65 Grad erreicht ist. Hinweis: Messen Sie die Kerntemperatur einer Wachtel, in der Brust, aber auch zwischen dem Körper und dem Hinterbein. Dies sind die dicksten Teile des Tieres.

3 Gießen Sie einen großen Spritzer Calvados über die Wachteln und legen Sie dann den Churrasco-Spieß direkt über das Feuer. Dieser Vorgang kann ein paar Mal wiederholt werden.
 Braten Sie die Wachteln, bis sie schön goldbraun und knusprig sind und die Kerntemperatur 70 Grad beträgt.

ZUTATEN

- ★ 4 Wachteln
- ★ 2 El Honig
- ★ 4 El französischer Senf
- ★ 1 Tl Dillspitzen
- ★ ein großer Schuss Calvados

ZUBEHÖR

- ★ Gabelförmiger Churrasco-Spieß
- ★ Rührschüssel
- ★ Kochseil

Arbeitszeit
10 Minuten



Calvados ist ein starkes branntweinähnliches Eau de vie (Alkoholgehalt: 40-45%), das durch Destillation von Apfelwein gewonnen wird. Er stammt aus dem gleichnamigen Departement (Calvados) in der Normandie.

GAMBASPIEß

ZUTATEN

- ★ 6 große, frische Gambas in der Schale (die größten, die Sie beim Fischhändler finden können)
- ★ 3 Limetten
- ★ frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Garnelen sauber abspülen und auf einen gabelförmigen Churrasco-Spieß stecken, indem Sie den Spieß vom Bauch zum Rücken durch die Garnelen stechen. Die Garnelen kurz vor dem Grillen mit dem Saft einer Limette beträufeln und dies ein paar Mal wiederholen, während die Garnelen direkt über dem Feuer liegen.

2 Nachdem die Garnelen eine schöne rote Farbe angenommen haben und mindestens 5 Minuten gegrillt wurden, können sie vom Feuer genommen werden. Mit einer Limettenspalte und etwas feingehackter Petersilie anrichten.

Arbeitszeit
10 Minuten

18

OKTOPUS-TENTAKEL

ZUTATEN

- ★ Pulpo-Tentakel
- ★ 1 Möhre
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 3 Knoblauchzehen
- ★ 1 Gemüsebrühwürfel
- ★ 200 ml Sherry
- ★ 1 EL Salz
- ★ 1 TL Paprikapulver
- ★ 1 TL Pfeffer
- ★ 2 EL Ahornsirup
- ★ Saft einer halben Zitrone
- ★ 2 EL PX-Sherry
- ★ 1 TL Salzflöcken

ZUBEHÖR

- ★ Forged Messer
- ★ Gabelförmiger Churrasco-Spieß
- ★ Rührschüssel
- ★ Pfanne

Arbeitszeit
20 Minuten
Ruhezeit 270
Minuten +
eventuelle
Einfrierzeit

ZUBEREITUNG

Der Oktopus muss zunächst tiefgefroren werden. Dies dient lediglich dazu, den Oktopus zarter zu machen. Das Wasser dehnt sich beim Frieren aus und die Eiskristalle zerdrücken dadurch die Zellwände.

2 Aus der Möhre, der zerteilten Zwiebel, 3 plattgedrückten Knoblauchzehen, einem Gemüsebrühwürfel, 200 ml Sherry, Salz und ausreichend Wasser, um den Oktopus zu bedecken, eine Brühe zubereiten und den Oktopus darin bei niedriger Hitze etwa 1,5 Stunden lang kochen.

3 Oktopus abkühlen lassen und die Pulpo-Tentakel abschneiden.

4 Inzwischen in einer großen Schüssel aus Paprikapulver, Pfeffer, Ahornsirup, Zitronensaft, PX-Sherry und Salz die Marinade zubereiten und gut durchrühren. Anschließend die Tentakel in der Schüssel mit der Marinade vermischen und zugedeckt mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank marinieren lassen.

5 Den Oktopus auf den Spieß stecken und etwa 7 Minuten lang grillen. Nicht zu lange grillen, da er sonst zäh wird.

19

DATTELN MIT SPECK UND GORGONZOLA

ZUTATEN

- ★ 12 Medjool-Datteln
- ★ 150 g Gorgonzola
- ★ 12 Scheiben Speck

ZUBEREITUNG

1 Entfernen Sie die Kerne aus den Medjool-Datteln und füllen Sie diese mit Gorgonzola-Stückchen. Danach rollen Sie sie in den Speck ein und fädeln Sie sie auf den Churrasco-Spieß.

2 Grillen Sie den Spieß direkt über dem Feuer. Da der Käse schmilzt, müssen Sie ihn sehr regelmäßig wenden. Nach ca. 15 Minuten sind die Datteln fertig.

Arbeitszeit
15 Minuten



GEFLOCHTENES BROT MIT KRÄUTERN

ZUTATEN

- ★ 250 g Mehl
- ★ 3 g Hefe
- ★ 150 ml lauwarmes Wasser
- ★ 5 g Salz
- ★ getrocknete italienische Kräuter nach Geschmack; z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin.

ZUBEHÖR

- ★ Gabelförmiger Churrasco-Spieß
- ★ Rührschüssel
- ★ Geschirrtuch

Arbeitszeit
20 Minuten
Ruhezeit
75 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie das Mehl, die Hefe, das Salz und das Wasser zusammen in eine Rührschüssel und beginnen Sie zu kneten. Wenn die Mischung beginnt, eine gebundene Masse zu werden, können Sie den Teig aus der Schüssel nehmen und auf Ihrer Arbeitsfläche weiter kneten. Kneten Sie schön lange durch, so erhalten Sie ein besseres Endergebnis. Wenn Sie einen schönen, geschmeidigen und nicht klebrigen Teig haben, können Sie ihn wieder in die Rührschüssel geben. Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lassen Sie das Brot eine Stunde lang bei Raumtemperatur gehen.

2 Nehmen Sie den Teig nach einer Stunde aus der Rührschüssel, kneten Sie ihn noch einmal durch und rollen Sie ihn zu einem sehr langen Strang von etwa 2 bis 3 Zentimetern Dicke aus. Bestreuen Sie nun Ihre Arbeitsfläche mit einem Streifen italienischer Kräuter, parallel zu Ihrem Teigstrang, und rollen Sie dann Ihren Teig darüber, sodass die Kräuter rundherum an der Außenseite Ihres Teiges kleben.

3 Beginnen Sie nun mit dem Flechten des Teigs, ausgehend vom Griff des gabelartigen Churrasco-Spießes. Wickeln Sie den Brotteig von einem Zahn zum anderen Zahn der Gabel, bis der Teig vollständig auf dem Spieß liegt.

4 Legen Sie den Spieß noch eine Viertelstunde weg, bevor Sie mit dem Backen beginnen, der Teig soll nämlich noch ein wenig aufgehen.

5 Legen Sie den Spieß direkt neben das Feuer und backen Sie den Brotteig, bis er außen goldbraun wird und eine schöne, feste Kruste hat. Drehen Sie den Spieß während des Backens regelmäßig.



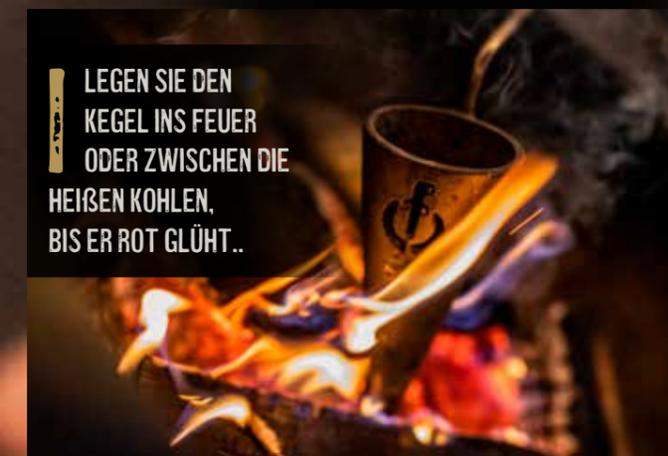
BRUTZELNDES AROMA

Der Flambadou stammt ursprünglich aus Frankreich, wo er auch Flamboir genannt wird. In der französischen Küche wird er bereits seit dem Mittelalter verwendet, um gegrilltem Fleisch den köstlichen Geschmack von flambiertem Fett zu verleihen. Der ursprüngliche Flambadou ist aus Schmiede- oder Gusseisen gefertigt, aber ebenso moderne Stahlversionen haben inzwischen auch außerhalb Frankreichs ihren Weg zu den Grill-meistern gefunden. Der mit einem Michelin-Stern aus-gezeichnete schwedische Sternekoch Niklas Ekstedt verwendet den Flambadou, um sein über offener Flamme gegrilltes Fleisch besonders aromatisch zu servieren. Der gusseiserne Kegel des Flambadou ist speziell dafür ausgelegt, direkt in den Flammen eines offenen Feuers oder den heißen Kohlen eines Grills erhitzt zu werden, bis er glüht, als käme er gerade aus den Hochöfen. Wenn der Kegel rot glühend ist, kann Fett hineingegeben werden. Rinder- oder Schweinefett, geräucherter Speck, aber auch die Haut eines leckeren Hähnchens, das Sie grillen wollen, eignet sich sehr gut dafür. Vorausgesetzt, das Fett hat eine feste Konsistenz, sodass es im glühenden Flambadou langsam schmilzt und Sie diese köstliche Würze über die Speisen auf dem Tisch träufeln können. Gutes Fleisch enthält in der Regel viel intramuskuläres Fett (Fett zwischen den Muskeln), was ihm seinen wunderbaren kräftigen Geschmack verleiht. Wenn Sie also zusätzlich gegrilltes und geschmolzenes Fett über Ihre Speisen träufeln, verleihen Sie ihnen einen noch intensiveren Geschmack. Und das gilt nicht nur für Fleisch und Geflügel, sondern auch für Fisch und Gemüse.

WIE FUNKTIONIERT DER FLAMBADOU?

Mit dem Flambadou bringen Sie Atmosphäre auf den Tisch. Das brutzelnde Fett fängt im glühenden Flambadou Feuer und wird Ihre Gäste auf spektakuläre Weise beeindrucken. Dank der Länge von einem Meter und den Griff aus Olivenholz können Sie den glühenden Flambadou auch zwischen Ihren Gästen sicher handhaben.

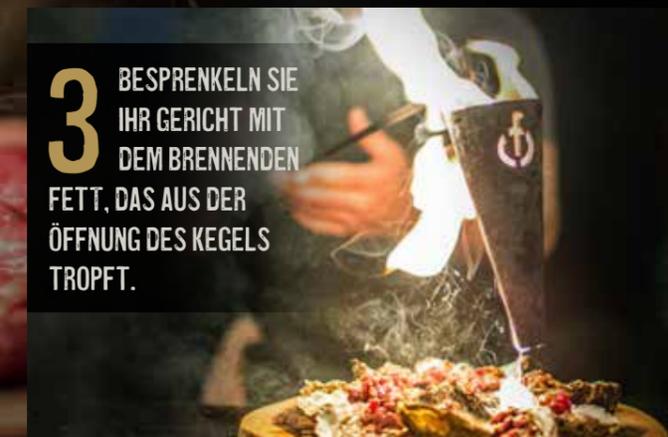
1 LEGEN SIE DEN KEGEL INS FEUER ODER ZWISCHEN DIE HEIßEN KOHLEN, BIS ER ROT GLÜHT..



2 HOLEN SIE DEN FLAMBADOU AUS DEM FEUER UND LEGEN SIE DEN FETTEN SPECK IN DEN KEGEL.



3 BESPRENKELN SIE IHR GERICHT MIT DEM BRENNENDEN FETT, DAS AUS DER ÖFFNUNG DES KEGELS TROPFT.



RIBEYE

ZUTATEN

- ★ 1 Ribeye
- ★ 3 Markknochen
- ★ Salz und Pfeffer

ZUBEHÖR

- ★ Teelöffel oder Hummergabel
- ★ Forged Fleischmesser

ZUBEREITUNG

1 Legen Sie den Flambadou zunächst zwischen die heißen Kohlen oder ins Feuer. Löffeln Sie das Knochenmark mit einem Teelöffel oder, wenn es sich um ein kleines Mark handelt, mit einer Hummergabel aus dem Mark heraus. Würzen Sie das Ribeye nach Belieben mit Salz und Pfeffer und braten Sie es ganz nach Wunsch. Lassen Sie das Ribeye für 3 bis 4 Minuten ruhen und schneiden Sie das Fleisch dann in Scheiben.

2 Nehmen Sie den Flambadou vom Feuer und geben Sie das Knochenmark in den Kegel. Beträufeln Sie die Ribeye-Scheiben mit dem flammenden Fett, das aus dem Flambadou tropft.



26

Arbeitszeit
15 Minuten



AUSTERN MIT STEAK TARTAR

ZUTATEN

- ★ 12 Austern
- ★ 75 g Filet
- ★ ½ Limone
- ★ Tabasco
- ★ Balsamico-Creme
- ★ 40 g fetter Rinderspeck (Sie können dafür auch das Fett vom Picanha verwenden)

ZUBEREITUNG

1 Legen Sie den Flambadou ins Feuer oder zwischen die sehr heißen Kohlen, bis der Kegel rotglühend ist. In der Zwischenzeit können Sie mit der Zubereitung Ihres Gerichts beginnen.

2 Schneiden Sie das Filet in sehr dünne Scheiben und danach in dünne Streifen. Drehen Sie die Streifen um und schneiden Sie sie in so feine Würfel wie möglich. Geben Sie das Steak-Tartar in eine Schüssel. Öffnen Sie die Austern. Achten Sie darauf, dass die Auster keine Körner in der Schale hat und aufgelockert ist, damit sie anschließend leicht in den Mund gleiten kann.

3 Legen Sie die Austern auf ein feuerfestes Brett oder einen Teller. Verteilen Sie das Steak-Tartar auf einer Seite der Auster. Beträufeln Sie jede Auster mit ein wenig Limettensaft und garnieren Sie sie mit einem Tropfen Tabasco und einem Tropfen Balsamico-Creme. Nehmen Sie den Flambadou vom Feuer und geben Sie das Rinderfett in den Kegel. Beträufeln Sie die Austern mit dem brennenden Fett, das aus dem Flambadou tropft und servieren Sie sie sofort.

27

Arbeitszeit
25 Minuten



CARPACCIO

ZUTATEN

- ★ 400 g Kugelsteak am Stück
- ★ Pfeffer
- ★ Salz
- ★ 1 Block fetter Schweinespeck (+/- 40 g)

ZUBEREITUNG

1 Schneiden Sie das Steak mit einem scharfen Fleischmesser oder mit einer Schneidemaschine in sehr dünne Scheiben. Achten Sie darauf, dass die Scheiben mundgerecht sind, damit Sie sie auf einmal in den Mund stecken können. Würzen Sie das Fleisch nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Tipp, Sie können es früher am Tag zubereiten.

2 Legen Sie den Flambadou ins Feuer oder zwischen die heißen Kohlen, bis der Kegel rotglühend ist. Nehmen Sie den Flambadou vom Feuer und legen Sie den fetten Speck in den Kegel. Die Steakscheiben mit dem brennenden Fett beträufeln, das aus dem Flambadou tropft.

Arbeitszeit
15 Minuten

28

Arbeitszeit
5 Minuten

Ruhezeit
60 Minuten

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN

ZUTATEN

- ★ Haut von 1 Hühnerkeule
- ★ 1 Esslöffel Curry
- ★ 1 Esslöffel Paprika dulce
- ★ 1 Esslöffel Maldon-Meersalz
- ★ 4 Esslöffel Olivenöl

- ★ 800 g Babykartoffeln in der Schale
- ★ 4 rote Zwiebeln

ZUBEHÖR

- ★ Backofen
- ★ Flambadou

ZUBEREITUNG

1 Heizen Sie den Backofen oder Grill auf 180 Grad vor.

2 Mischen Sie die Kräuter zusammen und fetten Sie die Auflaufform mit Öl ein. Waschen Sie die Kartoffeln, geben Sie sie in die Auflaufform und mischen Sie sie mit den Kräutern und dem Öl. Stellen Sie die Auflaufform in den Backofen oder auf den Grill.

3 Schneiden Sie nun die Zwiebeln in 4 Spalten und entfernen Sie die äußere Schale. Fügen Sie die Zwiebeln nach einer halben Stunde dem Gericht hinzu und mischen Sie sie mit den Kartoffeln. Setzen Sie das Gericht für eine weitere halbe Stunde zurück in den Backofen/auf den Grill.

4 Stellen Sie den Flambadou in der Zwischenzeit ins Feuer oder in die Glut und lassen Sie ihn dort bis zum Gebrauch stehen. Nehmen Sie das Gericht nach einer halben Stunde aus dem Backofen oder vom Grill und platzieren Sie es an einer Stelle, an der Sie problemlos Fett darüber träufeln lassen können.

5 Entfernen Sie die Haut von der Hähnchenkeule, schneiden Sie die Haut in Stücke und geben Sie sie in den Flambadou. Beträufeln Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit dem Bratfett.

29

GEFÜLLTE PORTOBELLOS

ZUTATEN

- ★ 1 Scheibe Brot
- ★ 6 Kirschtomaten
- ★ 6 Portobellos
- ★ 125 g gereifte Ziegenkäserolle
- ★ 30 g geräucherter Speckstreifen
- ★ 1 Schalotte
- ★ 1 Block fettes Schweinefleisch Speck (+/- 40 g)
- ★ 5 g frischer Thymian

ZUBEHÖR

- ★ Backofen oder Grill
- ★ Flambadou
- ★ Aluminiumfolie

Arbeitszeit
30 Minuten

ZUBEREITUNG

1 Heizen Sie den Backofen oder den Grill auf 180 Grad vor. Putzen Sie die Portobellos mit einer Bürste und entfernen Sie den Stiel. Bewahren Sie die Stiele getrennt auf. Achten Sie darauf, dass die Portobellos auf dem Kopf stehen, damit Sie sie später füllen können.

2 Schneiden Sie die Rolle Ziegenkäse in 6 Scheiben und legen Sie eine Scheibe in jeden Portobello. Hacken Sie die rote Zwiebel, schneiden Sie die Kirschtomaten in kleine Stücke, zerkleinern Sie den Thymian und schneiden Sie das Brot in kleine Würfel. Geben Sie alle Zutaten in einen Behälter und fügen Sie Öl, Pfeffer, Salz und Speck hinzu. Vermengen Sie das Ganze.

3 Verteilen Sie die Mischung über die Portobello-Pilze. Geben Sie das Ganze danach für 20 Minuten in eine Auflaufform oder legen Sie es direkt auf den Grillrost des Grills. Wenn sie ein wenig geschrumpft sind und die Oberseite schön gebräunt ist, sind die Portobellos fertig.

4 Geben Sie den Flambadou in der Zwischenzeit ins Feuer oder zwischen die Kohlen und lassen Sie ihn dort bis zum Gebrauch. Nehmen Sie das Gericht nach 20 Minuten aus dem Ofen oder vom Grill und stellen Sie es an einen Ort, an dem Sie problemlos Fett auf das Gericht träufeln können. Schneiden Sie den fetten Schweinespeck in Stücke und geben Sie ihn in den Flambadou. Beträufeln Sie die Portobellos mit dem Bratfett.

PRAKTISCHE FETTE

Es gibt verschiedene Arten von Fetten, die alle auf ihre eigene Weise schmelzen und dem Gericht ihren eigenen Geschmack verleihen. Natürlich gibt es auch die Wahl zwischen tierischen und pflanzlichen Fetten. Eine Frage des Geschmacks! Wenn Sie gerne verschiedene Fette verwenden möchten, ist es nützlich zu wissen, welche unterschiedlichen Arten von Fetten es gibt.

Rindertalg gibt Ihrem Gericht einen Geschmack, den Sie mit anderen Fetten nicht erreichen können. Außerdem ist es eine gute Möglichkeit, Verschwendung zu vermeiden und wirklich das ganze Rind zu verwenden. Rindertalg besteht aus reinem Fettgewebe und hat eine relativ lange Brenndauer. Denken Sie beispielsweise an das Fett aus einem Markknochen oder aus dem Fettdeckel des Picanha.

Geräucherter Speck oder Schweinespeck ist ein altmodisches Produkt mit einem altmodischen, herrlichen Geschmack! Der Speck lässt sich leicht in Streifen oder Stücke schneiden und ist hervorragend geeignet, um Ihrem Gericht zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Fetter Speck hat eine relativ lange Bratzeit.

Kokosfett ist ein pflanzliches Fett, das vielfach in der Küche verwendet wird. Es ist raffiniert, sodass kein Kokosnussgeschmack vorhanden ist. Ob es gesünder ist als andere Fette, ist nicht bewiesen, aber lecker schmeckt es auf jeden Fall! Kokosfett wird sofort flüssig und hat daher eine kurze Brenndauer.

Rahmbutter ist nach wie vor eines der schmackhaftesten Produkte. Es ist ein streichfähiges Fett aus Milch und hat einen feinen und sahnigen Geschmack. Da es sich fast sofort verflüssigt, hat es eine kurze Brenndauer.

Gänseschmalz gibt einen vollmundigen, kräftigen Geschmack. Es schmeckt köstlich auf Kartoffeln oder Gemüse oder als zusätzlicher Geschmacksträger für Geflügel. Gänseschmalz hat eine kurze Brenndauer, da es sich fast sofort verflüssigt.



SCANNEN SIE DEN
QR-CODE, UM DEN
FLAMBADOU IN AKTION
ZU ERLEBEN!



SCANNEN SIE DEN
QR-CODE UND ERLEBEN
SIE DAS AUTHENTISCHE
CHURRASCO-GEFÜHL

www.forgedoriginal.com

  @forgedoriginal

MagChur1DE



8 720039 629684