

UNSER REZEPT-TIPP

Mozartnockerl mit Vanilleeis auf Erdbeer-Fruchtspiegel



Zutaten: 1 Pck. Qimic, 3 EL Zucker, 1 EL Rum, ¼ Obers, je 10 dag zerlassene dunkle u. weiße Schokolade

Zubereitung: Qimic mit dem Mixer gut verrühren, Zucker und Rum einmengen, das steif geschlagene Obers unterheben und dann die Masse in zwei Hälften teilen. Die Schokolade soll beim Zerlassen nur lauwarm werden. Einen Teil mit der dunklen Schokolade und den zweiten Teil mit der weißen Schokolade vermengen, dann die Masse 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit Vanilleeis auf dem Fruchtspiegel anrichten.

Fruchtspiegel: Erdbeeren (oder Beerenmix) fein mit dem Passierstab zermixen, nach Belieben Staubzucker, etwas Zitronensaft oder Rum dazu.



Gutes Gelingen und Mahlzeit wünscht Mina Kunz, Vorchdorf

Die Grillformel für perfekte Steaks

Vize-Grillweltmeister schwört auf 4 x 4-Regel und Fleisch aus dem Hause Pöll



Vize-Grillweltmeister Georg Mayr aus Schlierbach mit Fleischmeister Friedrich Pöll. Am besten schmecken die Steaks „dry aged“.

Fleischerei Friedrich Pöll - die richtige Adresse:

Bei den Fleischprofis vom Pöll in Vorchdorf wird bereits vor dem Verkauf auf folgende Punkte geachtet:

- Richtige Teilstücke und Fleischfarbe: kräftiges Rot bei Rind, kräftiges Rosa bei Kalb und Schwein.
- Richtige Marmorierung: Die Muskelfasern müssen beim Rind mit Fettmaserung versehen sein. Eine leichte Fettummantelung beim Schwein schützt vor Austrocknung.
- Richtige Reifung: Bei optimalen Lagerbedingungen reifen die Edelteile, je nach Fleischtyp und Beschaffenheit 1 bis 4 Wochen.

Grillen ist nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern ein gesellschaftliches Vergnügen, das immer mehr Freunde findet. Grill-Vizeweltmeister Georg Mayr lüftet sein Geheimnis für ein perfektes Beiried-Steak: Auf die sorgfältige Auswahl des Fleisches kommt es an.

Die Grillformel lautet 4 x 4. Beim Fleischeinkauf achtet der Profi auf qualitativ hochwertiges Fleisch.

4 Wochen gereift: Bei Fleischmeister Pöll in Vorchdorf hat man die „Dry-aged-Methode“ des Reifens wiederentdeckt: „Das Rindfleisch wird mit Rinderschmalz eingestrichen, so entsteht eine natürliche Schutzschicht“, verrät Friedrich Pöll. Wenn bei der „Daumenprobe“ eine leichte Mulde im Fleisch bleibt, ist es perfekt.

4 cm dick: Die einzelnen Stücke sollen ca. 4 cm dick sein, bevor sie bei Umgebungstemperatur nur leicht gesalzen und gepfeffert werden. Wichtig: Vor dem Grillen abtupfen!

4 Minuten pro Seite grillen: Beim Grill muss der Rost heiß

sein, bevor die Steaks aufgelegt werden. „Wenn das Fleisch beim Drauflegen zischt, ist es genau richtig“, so der Grillprofi. Das Steak nach 4 Minuten wenden und von der zweiten Seite 4 Minuten lang anbraten. Tipp: Zum Wenden das Fleisch nicht anstechen. Für die gewünschte Garstufe Kerntemperatur messen!

4 - 15 Minuten rasten lassen: Die Rastphase ist notwendig, damit sich die Fleischfasern entspannen können und das Steak saftig bleibt. Damit alle Gäste satt werden, empfehlen wir pro Person ca. 25 bis 30 dag Rohware.

Beste Fleischqualität und garantiert regionale Produkte in der Fleischhauerei Pöll. Der Betrieb mit AMA-Handwerksiegel ist die erste Adresse für Grillfans, die ein umfangreiches Angebot an klassischen und verfeinerten Grillspezialitäten suchen.



Gewinnfrage: Wie lautet die perfekte Grillformel für Steaks?

Gewinnkarte - Grillkurs mit Vizeweltmeister!

Antwort

Name

Adresse

Antwort ausfüllen und Gewinnkarte bei Fleischhauerei Pöll in Vorchdorf abgeben. Preis: 1 Grillkurs für 2 Personen mit Vize-Grillweltmeister Georg Mayr in Schlierbach.