

Kulinarisches Update: Neues aus der Drinnen- und Draussen-Küche

Description

Wer uns kennt, der weiss ja, dass gutes Essen einen nicht unwesentlichen Stellenwert in unserem Leben einnimmt. Daher möchten wir Euch im folgenden einige ausgewählte kulinarische Highlights der vergangenen Monate vorstellen:

Mit "Draussen-Küche" ist ausnahmsweise einmal nicht unser geliebter Gasgrill gemeint, obwohl auch dieser natürlich wieder kräftig im Einsatz war, sogar einige Male zum Wintergrillen!

Es fing alles damit an, dass ich in unserem Colorado-Urlaub vorletztes Jahr Lust bekam, mich mit dem Thema "Orientierung mit Kompass und Karte" zu beschäftigen, in meinen damals absolvierten Segelkursen habe ich ja schliesslich auch jede Menge Navigation gebüffelt, warum es also nicht einmal an Land damit versuchen!

Nach etwas Internet-Recherche bin ich schliesslich auf eine Serie von sehr gut gemachten Schulungs-Videos von Kai Sackmann ("Sacki") gestossen, welche die Materie sehr anschaulich und praxisnah in der Natur erklären. Ich fand die Videos jedenfalls so beeindruckend, dass ich bei Sacki "kleben geblieben" bin und mir nach und nach alles angeschaut habe, was er auf Youtube hochgeladen hat – und das ist so einiges! Wen es interessiert, hier der Link zu seinem Kanal:

<https://www.youtube.com/user/kaisackmann>.

Was mir besonders gut gefiel, ist, dass Sacki immer wieder Videos von Touren hochgeladen hat, in denen er unterwegs etwas mit seiner Mini-Camping-Küche gekocht hat und die für uns wichtigen Themen "Natur" und "Kochen" verbunden hat.

Beim weiteren Stöbern kam ich dann auf den Kanal "Bushcraft, Natur und Kochen" (der Name ist Programm!) von Benjamin Claussner (<https://www.youtube.com/user/kidsandnature>). Der zutiefst naturverbundene gelernte Koch verschwindet manchmal für mehrere Tage im Schwarzwald und zaubert mitten im Wald die tollsten, ausgefallensten Gerichte mit minimalistischer Ausrüstung (z.B. handgeschabte Spätzle, frittierte Kartoffeln, gefüllte Paprikaschoten – kein Witz!).

Jedenfalls fand ich die Videos so faszinierend, dass ich für kleines Geld eine hoch-portable Mini-Camping-Kochausrüstung angeschafft habe, die nach einigen Trockenübungen in unserer Küche auch tatsächlich schon einmal in einem nahegelegenen State Park nach einer Wanderung zum Einsatz kam. Es gab mitten im Wald Nürnberger Würstchen von Aldi und die ganze Aktion hat definitiv Lust auf mehr gemacht:



Die kleine "Küche" wiegt fast nichts und ist in Windeseile aufgebaut und wieder verstaut!

Erwähnenswert aus der Drinnen-Küche wäre da noch...

Puttes:



Shepherd's Pie (ein super leckerer Auflauf aus Hackfleisch und Kartoffelpüree [natürlich selbstgemacht, mit Butter, Milch und Sahne!] unter einer Käsekruste):

vor dem Backen...



...und danach:



Und ein Greyerzer Nudelaufwurf mit Makkaroni – yummy:



Und dann wir haben wir doch tatsächlich im Supermarkt unseres Vertrauens einen Schweinebraten entdeckt, der genau so wie Deutscher Kassler schmeckt! Was lag näher, als diesen auch so zuzubereiten, wie es sich gehört – nämlich mit Kartoffelpüree [und wieder selbstgemacht, mit Butter, Milch und Sahne!] und Sauerkraut:



Abschliessen möchten wir die Reihe "Gerichte aus unserer Heimat" mit dem Bild unseres Zwiebelkuchens, der ebenfalls sehr gelungen war! Neuen Wein (Federweissen) gibt es hier in USA definitiv nicht – aber einmal ehrlich: Ich muss das Zeug wirklich nicht haben! ?



In den Weihnachtsfeiertagen gab es auch dieses Jahr wieder unser traditionelles Käsefondue (leider ohne Bild), diesmal haben wir sogar die richtigen Käsesorten (Greyerzer und Emmentaler) ergattern können.

Das Brot dazu haben wir diesmal nicht selber gebacken, denn wir haben einen sehr guten Online-Händler entdeckt, der zu 80% durchgebackene Brotlaibe, nach original deutschen Rezepten gebacken, versendet (<https://breadvillage.com/>).

Die Brote werden einfach 15 Min zu Ende gebacken und schmecken original wie frisch vom deutschen Bäcker unseres Vertrauens. Den Preis von ca. \$5 pro Brot bezahlen wir gerne, zumal ein annähernd "Deutsches" Brot aus unserem Supermarkt genauso viel kostet und nur halb so "original" ist.

So Ihr Lieben, wer jetzt nicht hungrig ist, dem ist nun wirklich nicht zu helfen ?

Wir verabschieden uns bis zum nächsten Themen-Blog in Kürze – macht's gut!

Category

1. Unser Leben in Des Moines

Date Created

2018/02/16

Author

wirindesmoines