



Slow Food® Karlsruhe

Slow Food Geschmackserlebnis „Verpönte / vergessene Fleischstücke grillen“ am 18. August 2012

Leitthema waren Stücke vom Nutztier, die für Menschen gut verzehrbar sind, in unserer Region aber entweder als mehr oder weniger „verpönt“ gelten, oder aber einfach im Zuge des Überflusses an billigem Fleisch in Vergessenheit geraten sind. Hauptzubereitungsart war das Grillen; daneben haben wir aber auch noch andere Zubereitungsarten über offenem Feuer verwendet, nämlich einen sog. „Dutch Oven“ (Schmortopf, der wie ein Grill durch glühende Kohlen direkt beheizt wird) und Wok.

Zubereitete Stücke

- Schweinskopfsuppe
- Schweineohr
- Schweinebacken
- Gefüllte Schweinefüsse
- Schweinshaxe
- Rinderbacken
- Kachelfleisch vom Rind
- „Short Ribs“ (vom Wagyu Rind eines deutschen Züchters)

Zubereitungsvarianten

(in zufälliger Reihenfolge)

- Gekocht
- Geschmort
- Kurzgebraten
- Gegrillt auf direkter Hitze
- Gegrillt auf indirekter Hitze
- Mariniert / roh gegrillt
- Gegrillt im Rindenmantel

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429





Slow Food® Karlsruhe





Slow Food® Karlsruhe





Slow Food® Karlsruhe





Slow Food® Karlsruhe





Slow Food® Karlsruhe



Unsere Gastgeber mit der umfangreichen Grill-Ausstattung.

Text und Fotos: Jens Herion