

Man muss sich zu helfen wissen

... wir hatten doch mal so ein Netz gekauft?? Ja, wo ist denn das. Rasch gefunden, aufgestellt und los kanns gehen.

<https://www.youtube.com/embed/glpEfAJPNsk>

Golf Brigels

Wer nach Brigels mit dem Auto die Bergstrasse hoch fährt glaubt mit der Zeit, dass er hier oben wohl kein Golfplatz vorfindet. Irrtum: Die Golfanlage Brigels liegt auf dem Hochplateau Tschuppina auf 1'300 M.ü.M und bietet einen herrlichen Rundumblick in die Bergwelt. Der Architekt Mario Verdieri und die Natur haben zusammen wahrhaftig eine kleine Golfidylle geschaffen, interessant coupiert, aber nicht anstrengend zu begehen und mit einer phänomenalen Aussicht.

Bei herrlichem Wetter haben wir den Platz 2019 gespielt und fanden den Platz in hervorragendem Zustand. Da ich etwas gehbehindert war, jedoch als nicht laufanstregend gilt, machten mir die natürlich coupierte Anlage etwas zu schaffen. Die Anstrengung wurde jedoch mit einem einmaligen Panorama Blicck vom „Tschuppina“ Plateau und mit einer kräftigen Mahlzeit im Clubrestaurant belohnt. Wer Golfplätze in der Alpenwelt liebt, sollte diesen Platz unbedingt spielen.

Golf Club Brigels

Via Tschuppina 41
CH-7165 Breil/Brigels

Tel. +41 (0)81 920 12 12

Fax +41 (0)81 920 12 13

[info \(at\) golfidylle.ch](mailto:info(at)golfidylle.ch)

www.golfidylle.ch

Mein kleiner Food Blog

Einfache Rezepte die gelingen. Auszüge aus Grossmutter's Kochbuch

Mauritius Reise

Steak mit Speckkartoffeln

Steak mit Speckkartoffeln auf dem Farmergrill

Grill vorbereiten

Grill anheizen mit trockenem Buchen- oder Obstbaumholz. Feuerraum und Abzugsrohr offen lassen damit das Feuer gut durchzieht. Nach kurzer Zeit reduziert sich der Rauch deutlich auf ein Minimum.

Zutaten

Steaks

Steaks leicht ölen und mit BBQ Gewürze bestreuen. Oder mit eigener Marinade bestreichen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Schälen und der Länge nach halbieren. Käse(Emmentaler, Appenzeller o.a.) zwischen die Kartoffelhälften legen. Mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Grillieren

Ist im Garraum des Farmergrills ein Temperatur von ca. 200° kann mit dem grillieren begonnen werden.

In den Garraum die Roste einlegen. Steaks in der Nähe des Feuerraumes platzieren. Kartoffeln etwa in der Mitte. Deckel zum Garraum schliessen. Steaks und Kartoffeln immer wieder wenden und den Garpunkt kontrollieren.

So lässt es sich am besten Grillieren wie auf einem normalen Grill nur gesünder da das Grill nicht über dem Feuer liegt.

Die Steaks bleiben saftig und nehmen einen rauchigen Holzgeschmack an.

Dazu passt: Salat, Knoblauchbrot

En Guete

Schweinefleisch nach Elsässer Art

Schweinefleisch nach Elsässer Art ist ein altes bewährtes Rezept

Schweinefleisch auf Elsässer Art

Ess- und Trink-Gewohnheiten im Elsass sind mehr als Essen und Trinken. Wie auch andere Regionen in Frankreich pflegt das Elsass eine hohe Küchen- und Esskultur.

© by elsass-netz.de. Bitte mit einem Link auf die Quelle verweisen:

<https://www.elsass-netz.de/168/Kueche-Elsass/Essgewohnheiten.html>

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch am besten vom Bug oder Hals mit einer dicken Fettschicht versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Topf oder in Ermangelung eines

solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln aussen herum. Man stellt das Gefäss in den heissen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum 1 1/2–2 Std. gar werden lässt. Von Zeit zu Zeit übergiesst man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein muss man etwas mehr Wasser zugiessen.

Anmerkungen und Bilder folgen.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Pfd. Schweinefleisch
- 1 1/2 EL Salz
- 3 Pfd. Kartoffeln,
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lt Wasser
- 2-3 EL Essig

Kalbsschnitzel in Paprikasauce

Kalbsschnitzel in Paprikasauce ein Klassiker

Dieses herrliche Gericht ist in ca. 30 Minuten auf dem Tisch. Mit der Paprikasauce erhält das Gericht einen besondere Note.

Dazu passen TAGLIATELLE TRICOLORE (Breitbandnudeln, 6 mm) und Salat.

Zubereitung

Paprikaschoten in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudelwasser aufsetzen.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern und in Backofen bei 70° warmhalten. Im verbliebenen Bratfett Zwiebeln und Paprikawürfel braten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Anschliessend 1/2 Liter Wasser zugießen und aufkochen. 1/3 der Paprikawürfel herausnehmen und beiseite stellen. Rest pürieren mit Handmixer. Rahm dazugeben. Schnitzel und Paprikawürfel wieder dazugeben und noch etwa 4-5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessen auf vorgewärmter Teller anrichten und mit Basilikumblätter garnieren.

Zutaten für 4 Personen

2-3 rote Paprikaschoten

1 Zwiebel

4 Kalbsschnitzel

1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer

1 EL Paprikapulver, edelsüss

1 EL Paprikapulver, rosenscharf

1 TL gemahlende Chiliflocken

250 ml Wasser

200 ml Rahm

Bratfett

One-Pot Spaghetti mit Pilzrahmsauce

Spaghetti mit der besonderen Note

One-Pot Spaghetti mit Pilzrahmsauce

Dieses Rezept ist ganz einfach und schnell gekocht. In ca 45 Minuten steht das leckere fleischlose Menu auf dem Tisch. Für die Pate brauchst du nur einen grossen Topf, in dem Spaghetti und Pilze gemeinsam in der cremigen Sosse garen. Das Gericht schmeckt auch mit Pfifferlingen(Eierschwämme) ganz gut.

Zubereitung

Die Champignons putzen, säubern und je nach Grösse halbieren oder scheibeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Rosmarin waschen, abtropfen/schütteln, Nadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken.

Oliveöl in einem weitem Topf erhitzen. Champignons darin unter Wenden kräftig anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen, kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Tomatenmark zufügen, Rühren kurz anschwitzen. Mit 900 ml Wasser und Halbrahm ablöschen. Aufkochen lassen und anschliessend Spaghetti in die kochende Flüssigkeiten einbringen. Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca 30 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder gut umrühren, damit die Spaghetti die Flüssigkeit gut aufnehmen. Wenn die Flüssigkeit eindickt, etwas Gemüsebrühe und Rahm nachfüllen. Kurz vor Garende einen Schuss Sherry

einrühren.

Spaghetti nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Hälfte des Parmesan darunter mischen und nochmals kurz erhitzen.

Gericht mit Parmesan und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

En Guete!

Zutaten für 4 Personen

- 500g Champignons (braune vorteilhaft) oder Pfifferlinge
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1-2 frisch Rosmarinzweige
 - ca 3 EL Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
 - Paprika, Edelsüss
 - 2 EL Tomatenmark
 - 150 ml Halbrahm
 - 350 g Spagetti
 - 5 dl Gemüsebrühe
 - 60-80 g gerieben Parmesan
 - 0.5 dl Sherry
-

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson findet man schon 1911

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson aus Grossmutter's Kochbuch

Text

Zubereitung

Dazu verwendet man 6 vorgerichtete Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgrosse Stücke davon, klopft sie, und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heissem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Farce darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzipften Brötchen, feingedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt.

Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und lässt die Kotelettes im Backofen unter Begiessen braten.

Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man Sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und lässt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen Beiguss serviert.

Zutaten

- 2 $\frac{1}{2}$ – 3 Pfund Kalbskotelettes
- 1 EL Salz

- Prise Pfeffer
- 40g Fett

Zur Fleischfülle:

- 200g Schweinefleisch ohne Knochen, (eventuell gehacktes)
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- $\frac{1}{2}$ EL Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ EL Petersilie
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Muskat

Zum Belegen:

- 2 EL Käse (Schweizer- oder Parmesan)
- $\frac{1}{8}$ L Sauer-Rahm
- $\frac{1}{8}$ L Fleischbrühe
- 2 EL Wein

Anmerkung von Heerby:

Ich habe dazu noch Tomaten (der Garten gibt derzeit viel davon ab) im Backofen mitgedämpft. Bei reichlicher Füllmenge braucht es dazu ausser Gemüse keine weiteren Beilagen.

Ansonsten passen dazu Rösti oder auch Teigwaren.

Lauchnudeľn Gratin

Lauchnudeln Gratin nach Art des Hauses

Einfach und schnell zubereitet. Mein Favorit unter den Gratins.

Zubereitung

Nudeln bissfest kochen. Lauch in Ringe schneiden. Ebenfalls Schinken und Speck in Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne kurz anbraten. Lauch in Wasser mit etwas Gemüse-Boullion blanchieren. Nudeln, Lauch, Schinken, Speck, 3/4 Käse und Rahm vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen. Alles gründlich mischen und in eine flache ausgebutterte Auflaufform füllen. Käse drüberstreuen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten überbacken.

Zutaten

200 g Spagetti oder feine Nudeln
2 Stangen Lauch
150 g Käse Gruyere
100 ml Halbrahm
50 g in Öl eingelegte trockene Tomaten
150 g Schinken
150 g roher Speck
Salz, Pfeffer, Chilliflocken