

5

Mai 2016

Streetfood im Küchenstudio

(<http://www.foodhunter.de/streetfood-trifft-kuechenstudio/>)

👤 von foodhunter

(<http://www.foodhunter.de/author/foodhunter/>)

📁 Posted in Esskultur

(<http://www.foodhunter.de/category/spezialitaeten/esskultur/>)

/ Selber kochen

(<http://www.foodhunter.de/category/restaurants/selber-kochen/>)



Wohlfühl-Atmosphäre im Showroom von Dross & Schaffer. Streetfood will probiert und diskutiert werden, am besten in der Küche und bei einem kühlen Craft Beer. Journalisten waren geladen, Family & Friends, Autor Sebastian Dickhaut, Soulfoodköchin Veronika Lutz, Münchens Foodtruck-Pioniere von “Grillin’ me softly”. Burger werden bereit, es zischt und dampft, Feuermelder gehen an und müssen abmontiert werden (die wahren Grenzen zwischen Streetfood und Küche).

Autor Sabine Ruhland, Fotos ©foodhunter

Allen ist bewusst, dass modernes Streetfood mit herkömmlichem Imbisswagen, fetter Wurst, Fabrikhühnchen und Billig-Pommes nichts gemein hat. Frisch und geschmacklich perfekt, wenn möglich bio oder mit Zutaten aus der Region. Die Invasion der Foodtrucks lehrte die amerikanischen Burger-Ketten das Fürchten. Gut so. Was bedeutet das für die Küchen der Zukunft? Die sehen vielleicht so aus wie von **JOKO-DOMUS** (<http://www.jokodomus.com/de/>) aus Südtirol. Cooking freestyle, variabel, auf Rollen, für drinnen wie draußen – so flexibel wie die Kochlust, das Wetter und die Laune.



Constantin Felbinger, Axel Schaffer, foodhunter Dirk Vangerow



A wuider Hund und a süßes Spatzl – so witzig-spritzig wie charmant

Asia grüßt Bavaria: “Bayerische Pulled Beef Wraps”

Ob man es nun Streetfood nennt oder gute, schnelle Alltagsküche, Partyküche oder Easy Cooking – Veronika Lutz <http://www.mein-herd.de> (<http://www.mein-herd.de>) offerierte an diesem Abend “Bayerische Pulled Beef Wraps” und die waren so schnell gemacht,

dass wir sie in der Foodhunter Küche am nächsten Mittag gleich nachgemacht haben. Asia grüßt Bavaria. Hier das Basis-Rezept. Für 4 Personen.

Zutaten:

- 1 kg Rinderbrust
- 2 Lorbeerblätter
- je ein Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg Gemüsezwiebeln
- Butterschmalz
- 100 ml Portwein
- 1 Flasche dunkles Weißbier
- 500 ml Rinderfond
- Bio-Tortillas aus dem Kühlregal (Basic) – in einer Pfanne etwas warm und werden lassen
- Ein bisschen “Dirty Harry” – BBQ Sauce passt wunderbar dazu.
Anm. der Redaktion

Die Rinderbrust in einer Kasserolle mit den Gewürzen und einer Zwiebel scharf in Butterschmalz anbraten bis am Topfboden eine dunkelbraune Kruste entsteht. Mit Portwein ablöschen und mit dem Bier und der Brühe aufgießen. Deckel auf die Kasserolle und bei 80 °C ca. 8 Stunden im Ofen garen (Alternativ über Nacht). Danach Fleisch herausnehmen und mit zwei Gabeln locker zerzupfen. Die Soße einreduzieren lassen bis sie dickflüssig ist und abschmecken.

Bio-Tortillas in einer Pfanne warm und leicht braun werden lassen. Fleisch mittig auf die Wraps legen und mit Lieblingszutaten ergänzen, das kann ein Radieschensalat oder Vogerlsalat sein, Tomaten, Avocados, Petersilie oder frischer Kren.

Nun die Wraps erst einmal unten einschlagen und die Seiten darüber.

Nicht viel Arbeit – das Fleisch macht sich von selbst – und ein großer Spaß für alle, die gerne in der Küche mithelfen.