

René Graf ist vor Ort mit seinem 900°C-BEEFER und bereitet auf Wunsch für Sie feine, zarte (Rindshuft) Hohrückensteak zu.

Ein Beefer ist ein Grill der besonderen Art.

Um eine möglichst kompakte und knackige Kruste auf dem Fleisch zu erhalten ist eine sehr kurze aber intensive Wärmebehandlung der Oberfläche des Fleisches nötig.

Der Beefer wird deshalb mit Gas betrieben und einige Minuten vor dem Grillvorgang auf 900 Grad aufgeheizt. Im Gegensatz zu den herkömmlichen Grills kommt die Wärme nicht von unten sondern von oben.

Im Kopf der Beefers befindet sich die Heizung. Ist die Temperatur nach ca. 5 Min. erreicht wird das Hohrückensteak soweit wie möglich knapp unter dem Heizelement mit dem Rost eingeführt. Der eigentliche „Beef-Vorgang“ dauert nur etwa 90 Sekunden pro Seite!

Nach einigen Minuten wird das Fleisch erneut für ca. 30 Sekunden je Seite nochmals in den Beefer gelegt um richtig warm zu werden.

Das Fleisch wird lediglich mit Salz und Pfeffer abgewürzt, in mundgrosse Stücke geschnitten und mit Pomy-Chippes serviert.

Beefer Hohrückensteak 200 g = Fr. 35.—

René Graf – wer bin ich?

Mein Heim befindet sich auf der anderen Seite des Jordans, jedoch viel näher bei der Stadt als die meisten Badenerinnen und Badener wohnen und decke mich seit Jahren mit Präsenten und Butterzopf bei Dani ein.

Vermutlich bin ich eben mehr Badener als Wettinger und an den Badenfahrten baute ich schon an den grössten und eindrucksvollsten Beizen mit.

Als Daniel die Idee von den stillen Bänkli in seinem Artikel in der AZ/ Badener Tagblatt vorstellt habe ich mir Gedanken über „still, gemeinsam, Moment ausruhen, gemütlich und erlabend“ gemacht. Und ihm spontan für diese Idee gratuliert.

Selbst wenn wie wir von den Vereinigten Fasnachts Gruppen Baden (VFGB) einiges an lauter Musik gewohnt sind, ist es nicht möglich sich an der Badenfahrt gemütlich zu unterhalten. Leider muss Jeder seine Musik lauter laufen lassen, damit man nicht vom Nachbarn gestört wird.

Im Februar dieses Jahres musste ich für meinen Schwager einen Beefer für seinen Geburtstag besorgen. Dabei schoss es mir wie ein Blitz durch den Kopf, dass dies genau das richtige für den genüssliche „Apréro“ bei Daniels stillen Bänklein ist. Denn der Beefer ist kein auf Vorrat gebratenes Fleischstück – sondern es entsteht à la minute - und wird so schmackhaft, dass es ideal zu den „stillen Apéro-Gourmet-Bänkli“ passt!

En guete zäme – ond bis zur Badefahrt!