



**Die Enzensteiner Brauerei präsentiert:
am Samstag den 06.09.2008 ab 18:00 Uhr**

Asado

Als ich das erste mal von Asado hörte, dachte ich, was ist das nun wieder, eine asiatische Kampfsportart, oder wie und wo man seine Möbel plaziert um schlechtes Karma abzuwenden ; aber nein!

Ein Asado ist eine Argentinisch landestypische Grillmahlzeit.

Es wird häufig veranstaltet, und bildet oft die sonntägliche Mahlzeit in der Großfamilie oder im Freundeskreis.

Jeder Asador („Grillmeister“) hat seine eigene Art seinen Grill zu bereiten, jedoch ist es immer ein Grillen, das Stunden dauert und ein kleines gesellschaftliches Ereignis.

Die Zutaten bestehen aus allem, was ein Rind, ein Schaf oder Schwein zum Grillen bereitstellen.

Die klassischen Zutaten im Raum Buenos Aires sind diverse Fleischsorten wie Matambre (Schweine- oder Kalbsbauch) Tira de Asado (flache Rippe), Rumpsteak (Bife de Chorizo) und Lomo (Lende) sowie Chorizos, Blutwürstchen (Morcillas) und verschiedene Innereien, Niere (Riñones) oder Bries (Molleja). Der Auswahl der Zutaten sind jedoch keine Grenzen gesetzt. Auf jeden Fall gehört aber zu einem Asado, wie zu jedem Steak nach südamerikanischer Art, die Chimichurri (Sosse). Das oberhalb der Sosse abgesetzte Öl wird vor dem Grillen oder währenddessen auf das Fleisch gegeben. Die pestoartige Grundmasse wird zum Fleisch oder während des Grillens mit Weissbrot gegessen. Verbrauchtes Öl kann in Grenzen nachgefüllt werden.

In Patagonien wird statt Rindfleisch meist Lammfleisch verwendet, da dieses dort billiger als Rindfleisch ist. Als Beilagen gibt es meist nur leichte Salate, Weißbrot und Rotwein.

Empanadas

Die Empanadas sind halbmondförmige oder auch runde Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen (Hackfleisch, Schinken/Käse, Mais, Gemüse etc.). Es gibt sie sowohl gebacken als auch frittiert. Sie werden meist als Vorspeise oder auch als Zwischenmahlzeit gegessen.

In den größeren Städten Argentiniens gibt es auch mehrere Ketten, die Empanadas als Fast-Food verkaufen.

Die argentinische Küche ist sowohl von der Küche verschiedener Länder Europas als auch von den geographischen Besonderheiten des Landes beeinflusst.

Besonders die weit verbreitete Rinderzucht in der Pampa-Region führte zu einem hohen Anteil von Rindfleisch in den Gerichten. Eine eigenständige Küche hat die Region des Nordwestens, deren Gerichte sich durch die Basis Mais und Reis, einen stärkeren Gebrauch von Gewürzen und eine allgemein pikantere Zubereitungsweise auszeichnen.

Unser Asador („Grillmeister“) kommt aus Buenos Aires und ist bei uns als Praktikant tätig.

Julian Wolf ist deutschstämmig, 26 Jahre alt und seine Interessen gelten hauptsächlich unseren guten Bieren und wie man diese herstellt!

Sollten Sie an diesem Asado teilnehmen wollen, bitten wir um,

Vorbestellung / Preis unter Tel. 09153/4637 bis spätestens 4. September 2008!



Asado