



Big Green Egg

Der Kochevent der zum Genusslebnis wird

Dieser Kochevent richtet sich an alle Feinschmecker, Geniesser, Fleisch- und Fischliebhaber, die etwas Neues erleben möchten. Verbringe einen geselligen Abend mit Freunden, einem Glas Wein und gutem Essen. Sei aktiv beim Kochen dabei oder unterstütze die Gruppe mit Deiner Anwesenheit.

Das «Big Green Egg» bietet Vielseitigkeit auf hohem Niveau, egal ob Grillieren, Smoken, Dünsten, Kochen oder Backen. Dank regelbarer Temperatur ist das «Big Green Egg» der einzig wahre Keramik-Holzkohlegrill in jeder kulinarischen Himmelsrichtung.



Was gibt's zu essen?

Am Big Green Egg Event zaubern wir viele Leckereien auf dem grünen Ei.

Flammkuchen / backen / indirekt / Eggonator / high Temp.

Schon mal Flammkuchen auf einem Grill gemacht? Wir versprechen euch, dieser schmeckt noch besser als im Backofen.

Brot / backen / indirekt / Eggonator / high Temp

Ganz einfach backen wir ein frisches Brot auf dem BGE

Grillgemüse / Gusseisen Roast / offene Glut / med. Temp.

Wir zeigen euch, wie fein Grünzeugs auf dem Keramikgrill wird

Bio-Lachs / räuchern / indirekt / auf Zedernholz/ med. Temp. low

Fisch räuchern auf dem BGE ist ein Kinderspiel. Der Lachs wird besonders zart und das feine Raucharoma sorgt für ein Geschmackserlebnis.

Lammracks / räuchern / direkt / med. Temp.

Ein zartes Lammrack, mariniert mit frischem Rosmarin und Knoblauch. Läuft dir da auch schon das Wasser im Mund zusammen? Das Lammrack wird auf dem BGE von beiden Seiten kurz gegrillt und danach bei einer Kerntemperatur von 50 Grad gegart, sodass die Garstufe medium rare erreicht.

Geräucherte Entenbrust / räuchern / direkt / med. Temp.

Es ist überraschend schmackhaft, macht grossen Eindruck und ist auf dem BGE ganz leicht zuzubereiten. Das Räuchern der Entenbrust nimmt zwar etwas Zeit in Anspruch, aber dafür werdet ihr beim Essen umso mehr belohnt.

Roastbeef / grillen / direkt / med. Temp. high

Den Klassiker bereiten wir auf dem BGE so schonend zu, dass ihr beim Anblick des zart rosafarbenen Roastbeefs nicht widerstehen könnt. Dazu Paula's Chimichurri, und fertig ist der Genuss.

Schweinebauch / garen / indirekt / Eggonator/ med Temp.

Das Fett wird durch das BGE schön knusprig und innen bleibt der Schweinebauch zart.



Event-Übersicht

Daten	Samstag, 22.8.20 / 16.00-ca. 21.00 Uhr
Ort	Foodfabrik, Fabrikstrasse 3, 5444 Künten
Food	Bio-Lachs, Roastbeef, Lamm-Racks, Entenbrust, Speck, Flammkuchen, Gemüse, Brot
Inbegriffen	mind. 400 gr. Fleisch und 100gr. Fisch pro Person Schulung durch eine Fachperson, Willkommens-Getränk, Mineralwasser, Kaffee und zwei kleine Geschenke sowie viel tolles Essen. Weitere alkoholische Getränke können günstig bezogen werden.
Kosten	CHF 169.00 statt CHF 199.00
Stornierung	14 Tage vor Kurs sind die Kosten nicht mehr rückerstattbar (ausser Corona-Lockdown)

