Fleischwolf



Der neue Fleischwolf

Ich hatte ja mit der kürzlich gekauften 5-in-1-Küchenmaschine kein Glück und der Schaden an der Küchenmaschine nach nicht einmal 2 Tagen hätte mich beinahe das Leben gekostet.

Aber ich habe jetzt die Gelder Investiert und mir eben die einzelnen Küchenmaschinen mit den gewünschten Funktionen von anderen Herstellern gekauft. Zwar teurer. Aber da ich dieses Mal Wert auf Qualität gelegt habe, habe ich damit auch sicherlich gute Produkte gekauft.

Ich habe mich lange mit dem Gedanken getragen, einen Fleischwolf mit wieder so einem Phantasienamen eines chinesischen Herstellers zu kaufen. Dann aber dachte ich mir, wenn es vor mehreren Wochen so missglückt ist, dann jetzt etwas richtiges. Und habe nach Produkten von namhaften Herstellern gesucht. Dabei stieß ich auf Bosch. Diese Marke ist in ganz Deutschland bekannt und diese Firma hat 70 Jahre Erfahrung mit Küchengeräten.

Bosch lässt zwar auch in China produzieren. Aber eben nach deutschen Qualitätsstandards. Damit sollte jetzt eigentlich nichts mehr schief gehen.

Bei der Recherche nach einem geeigneten Fleischwolf stieß ich auf der Website von Bosch auch direkt auf ein Gerät, das mit zusagte. Und es gab das Gerät für kurze Zeit sogar zum halben Preis des ursprünglichen Verkaufspreises. Also habe ich sofort bestellt.

Der Hersteller hat mich als Kunden jedoch leider etwas in die Irre geführt. Die Produktbilder zeigen eine andere Maschine als die mir dann gelieferte. Auch ist vermerkt, dass sie angeblich drei Lochscheiben – fein, mittel und grob – enthält. Und 3 kg Fleisch pro Minute verarbeiten kann. Die gelieferte Maschine jedoch – obwohl der gleiche Maschinentyp – enthielt nur zwei Lochscheiben – fein und grob – und kann nur 2,7 kg Fleisch pro Minute verarbeiten. Irreführung. Ich habe es sprichwörtlich „in Kauf genommen“. Denn ich habe zu einem

Preis, den ich auch für ein gänzlich chinesisches Pendant hätte ausgeben müssen, ein deutsches Qualitätsprodukt erhalten. Und ich gehe davon aus, dass zwei Lochscheiben auch ausreichen.

Nun noch kurz zu der Maschine. Es handelt sich um den Fleischwolf Bosch ProPower 1600 W Weiß, Window grey. Ich kann damit Hackfleisch herstellen. So genannte Kebbe – pikante, gefüllte Hackfleischröllchen. Und Burger-Patties. Dann natürlich noch Wurstbrät für die Herstellung von frischen Würsten jeglicher Art.

Gefüllter Schinken-Braten mit Champignon-Tomaten-Gemüse



Fein gefüllter und geschmorter Braten

Dies ist meine erste Zubereitung eines gefüllten Bratens.

Ich bin kein ausgebildeter Koch. Ich kenne leider nicht die professionelle Art, wie man einen Braten etwas aushöhlt, um ihn zu füllen.

Ich hae daher ein spitzes, dünnes, sehr scharfes Entbein-Messer genommen und in den Braten längs hineingestochen. Dann habe ich diesen Einstich durch Wenden und Drehen des Messers etwas vergrößert.

Bei der Füllung habe ich es mir einfach gemacht. Ich habe fertig hergestellte Bratwürste beim Discounter gekauft und das Wurstbrät von zwei Bratwürsten, das ja schon gewürzt ist, für die Füllung verwendet.

Beim Füllen bin ich professionell vorgegangen. Ich habe die Haut der Bratwürste entfernt und das Brät in einen Spritzbeutel ohne Tülle gegeben. Mit diesem Brät habe ich die Höhlung im Braten gefüllt.

Und zum besseren Verteilen und Stopfen des Bräts habe ich dieses zum Schluss noch kräftig mit dem Zeigefinger in die Höhlung hineingestopft.

Als Beilage bereite ich eine einfaches, schmackhaftes Gemüse aus Champignons und Tomaten zu. Verfeinert mit Lauchzwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie.