

Studenten der Fachakademie mit ERASMUS+ in Belgien

Donnerstag, 08. Februar 2018

Christian

Heute wurde bei uns im Betrieb der Smoker angeworfen. Darin haben wir Sellerie, Auberginen, Knoblauch und Pastinaken mit Spänen des Holzes eines Whiskeyfasses geräuchert. Ansonsten war an diesem Tag nicht viel los. Wir haben Ideen ausgetauscht und beschlossen, einige dieser auszuprobieren und haben für morgen die dafür nötigen Lebensmittel bestellt.



Markus

Mein zweiter Tag im Brwonies & Downies begann um 12 Uhr. Nach einer kleinen Vorstellungsrunde mit weiteren Angestellten, stieg ich direkt in die Vorbereitungsarbeiten für den Abend ein. Zu kochen war ein klassischer belgischer Eintopf, welcher aus Rinderfleisch, Zwiebeln, Kellerbier, Brot und Senf besteht. Hier machte ich mich direkt an das Werk und bereitete den Eintopf nach Hausrezept zu. Die Spezialität des Eintopfes ist es, eine Scheibe Brot mit Senf bestrichen bei der Hälfte der Garzeit zuzugeben. Das Ergebnis konnte sich für eine Premiere auf jeden Fall sehen lassen.

Ansprechpartner

R. Wallner, StDin
Stettiner Str. 1
97072 Würzburg
Tel 0931/ 7908 100

