

BEEF!

BEEF!

www.beef.de

MÄNNER KOCHEN ANDERS

**WIE GUT IST DIE
NEUE GRILLKOHLE?**

9 Sorten im Vergleich

FOR SALE!

Über das riesige
Geschäft mit den
Wagyu-Embryos

50

DIE 50. AUSGABE

Feiern Sie ein Jubiläum
voller Steaks, Glut, Rauch,
Chili und Liebe mit uns

**DER GRIECHE MIT
DEM NACHTCLUB**

Die besten Metzger
der Welt. Neue Serie

RIB, RIB, HURRA

Die Bucket List für echte Kerle. 50 Grillrezepte mit Bison,
Tomahawk, Pulpo, Wildschwein, Taube und Skorpion

12 € ■ 2/2019
ÖSTERREICH 13,40 € SCHWEIZ 20 SFR.
LUXEMBURG 13,40 € BELGIEN 13,40 €
ITALIEN 14,80 € SPANIEN 14,80 €
HOLLAND 13,40 €



GEFUNDEN

BEST OF BIER

Zu den Grillvorbereitungen gehört auch ein Arbeitsbier (oder zwei). 3 Vorschläge

1 → WÜRZIG & ERFREICHEND

Das Etikett dieses Belgian-Style IPA aus den USA irritiert, doch es lohnt sich, die Flasche aufzumachen: Kupferfarben, feinporiger Schaum, der stehen bleibt, herber Hopfen, würzig, kräftig und dabei süßig. **Flying Dog Raging Bitch**, 0,35 l, 8,3 % Vol., um 3,80 Euro, z. B. bei bierlinie-shop.de

2 → FRUCHTIG & MALZIG

Ein den Klippenspringern von Kaunolu Cove (Hawaii) gewidmetes IPA aus den USA. Goldgelb, feiner Schaum, malzig. Noten von Zitrusfrüchten, Mandarine und Ananas im Kontrast zum kräftig-bitteren Hopfenaroma. **Kona Gold Cliff IPA**, 0,355 l, 7,2 % Vol., um 3 Euro, z. B. bei craftbeer-shop.com

3 → MILD & VOLLMUNDIG

Ein üppiges Weizen aus den Niederlanden, gebraut mit regionalen Zutaten und Hopfen aus Österreich. Noten von Grapefruit und, weizentypisch: Banane.

Jopen Wheat Impact, 0,33 l, 5 % Vol., 3,80 Euro, über jopenbier.nl



LIEBE KANN WEHTUN

Wenn es spät wird in Berlins Kneipen, gibt oft noch irgendjemand eine Runde Mexikaner aus. Dann wird es noch später. Zwei junge Frauen haben das Kultgetränk veredelt: Im „Mexilove“ stecken mehrfach gefilterter Wodka, fruchtiger Tomatensaft, scharfe Chilischoten – und Liebe. 0,7 l, 15 % Vol., ca. 9 Euro, über mexilove.de



24 BEEF!



SCHLAGFERTIG

Erbsen? Bohnen? Grüner Spargel? Nein, das sind die Früchte des Moringabaums, der auf Sri Lanka und in Indien wächst. Dort stehen die „Indian Drumsticks“ fast täglich auf dem Speiseplan und gelten als Allheilmittel gegen Asthma, Nervenleiden und Erkältung. Vielleicht schmecken sie aber einfach nur gut – vor allem, wenn man sie mit Kurkuma und Kokosmilch zu einem Curry verarbeitet. Aber auch für Suppen oder als Beilage zum Steak eignen sie sich hervorragend. Die „Trommelstöcke“ werden bis zu 40 cm lang und haben tatsächlich Aromen, die an Spargel denken lassen. 1 kg kostet ca. 10 Euro, über sattva-veda.eu

SUMO-GIPFEL

Ring frei für das Treffen der Giganten: Zwei Sake behaupten, der beste ihrer Art zu sein. Der „Diamond Akatsuki“ stammt aus der über 300 Jahre alten Brauerei Katsuyama und kommt rüber wie ein flüssiger Edelstein. 0,72 l, 16 % Vol., 450 Euro. Beim „Heavensake“ hat ein Kellermeister aus der Champagne mitgewirkt. 0,72 l, 16 % Vol., 110 Euro, beide über japan-gourmet.com



AUF KNOPFDRUCK HEISS UND FEUCHT

Bis das Wasser aus dem Hahn endlich warm wird, kann einem schon mal ein graues Haar wachsen. Damit ist Schluss: Aus dem Hightech-Wasserhahn „Quooker Flex“ sprudelt nach einer Sekunde 100 Grad heißes Nass, sodass man sofort mit dem Blanchieren von Gemüse oder dem Brühen von Tee beginnen kann. Erhitzt wird das Leitungswasser in einem Reservoir mit Vakuumsisolierung, das die Wärme über Stunden speichert, ohne Energie zu verschwenden. Ach ja, kaltes Wasser spendet die Armatur übrigens auch. Ab 1295 Euro, über quooker.de



AZTEKENGOLD

Aus dem Bundesstaat Oaxaca kommt das beste Essen Mexikos. Kein Wunder, dass man hier auch guten Schnaps brennt. Der „Mezcal Atenco“ schmeckt samtig und fruchtig, seine Wucht kann aber einem Gringo die Lederstiefel ausziehen. Gebrannt wird er von einem Mezcalero mit dem irren Namen Don Rodolfo López Sosa. Nur, falls sie mal jemand fragt. 0,7 l, 45 % Vol., ca. 48 Euro, über mezcaleria.de

Quooker

Datum:
Produkt:
Auflage:

Nr. 02 / 2019
Quooker CUBE
60.000