

Oktober- 2021



Kulinarisches Blinddate in Fünf Gängen



ARNDS KOCHWELTEN
Arnd Rummel

Itterbachstraße 3
34508 Willingen

Telefon 0 56 32 - 69 549
Mobil 01 51 - 56 24 55 14

rummel@arnds-kochwelten.de
www.arnds-kochwelten.de

Inhalte



1. Seite Oktober- Kulinarisches Blinddate in Fünf Gängen
2. Seite Inhalte
3. Seite Amuse Gueule- Begrifflichkeit & Varianten
4. Seite Der Markt im Oktober.
5. Seite Graupen & Bulgur
6. Seite Käse & Brot
7. Seite Arnds Kochwelten Auf einen Blick
8. Seite Kontaktdaten

Amuse Geule



Begrifflichkeit & Varianten

Ein Amuse-Gueule (auch Amuse Gueule) (wörtl. Freude des Mauls, gemeint ist ‚Gaumenfreude‘; franz. ausgesprochen: [amyz 'gœl]), vor allem in vornehmen Restaurants auch Amuse-Bouche ‚Mundfreude‘ genannt, ist ein appetitanregendes, kleines und somit mundgerechtes Häppchen, das häufig als Geste des Hauses ungefragt und vor der kalten Vorspeise im Rahmen eines Menüs serviert wird, meist als Beilage zu einem Aperitif oder Cocktail.[1][2][3]

In der deutschen Gastronomie wird der Begriff Appetithäppchen oder Appetitbissen (auch „Gaumenkitzler“ oder „kleine Gaumenfreude“) für die pikanten Mundbissen verwendet. Sie haben eine appetitanregende Wirkung und werden zur kulinarischen Einstimmung auf die Speisenfolge gereicht – passend zum Aperitif, während der Gast auf den ersten Gang wartet. Quelle. Wikipedia

Lassen Sie sich überraschen!

Der Markt im Oktober



Kräuter-Gewürze

Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Wachholder, Koriander Lorbeer

Gemüse:

Kürbis, Stauden-, -Sellerie, Rotkohl, Steckrüben, Zucchini- Steinpilze

Obst

Birnen, Esskastanien, Waldbeeren, Pflaumen Preiselbeeren, Nüsse, Mandeln

Salatsorten

Chicorée, Endivien, Feldsalat, Lollo- Rosso, - Bionda, Radicchio,

Fleisch-Fisch-Geflügel- Wild

Rind, Saibling, Maispoularde, Hirsch

Graupen- Bulgur



Geschichte

Graupen (seit dem 17. Jahrhundert belegt; vermutlich aus dem slawischen *krupa* für „Graupe, Grütze, Hagelkorn“), auch Gräupchen, Roll- oder Kochgerste genannt, sind ein Nährmittel aus geschälten, polierten Gersten- oder Weizenkörnern von runder, halb- oder länglich-runder Form.

Mitunter werden manche Nudelausformungen auch als „Graupen“ bezeichnet, obwohl es sich hierbei um Weizen- bzw. Hartweizenprodukte handelt. Graupen lassen sich in Schälmühlen durch Schleifen von ganzen Körnern im Graupengang oder aus Grützen herstellen. Durch das Schälen werden die Randschichten des Korns und der Keimling entfernt, weshalb Graupen dadurch jedoch leichter zu verdauen. Durch einen Parboiling-Prozess – ähnlich wie beim Reis – kann der Mineralstoff- und Vitamingehalt um 50–80 % erhöht werden.^[1] Wird Weizen nach dem Parboiling und Schälen anschließend zu Grütze geschnitten, nennt man das Produkt Bulgur. Nach ihrer Größe werden die Graupen eingeteilt in: *extra grobe*, *grobe*, *mittlere*, *feine* und *extra feine* Graupen. Um die Form zu unterscheiden gibt es A-Graupen (rund), B-Graupen (halbrund) und C-Graupen (länglich).^[2] Die feinste Qualität besitzen die besonders kleinen runden Perlgraupen. Besonders grobe Graupen werden auch als Kälberzähne bezeichnet.

Verwendung

Graupen werden vor allem als sättigende Einlage für Suppen und Eintöpfe verwendet, Beispiele sind Gerstensuppe und Rumfordsuppe, teilweise auch als Zutat für Kochwürste und Süßspeisen. Die Graupensuppe ist ein klassischer Eintopf. Dafür werden Graupen in Wasser gekocht und anschließend in Brühe mit Suppengrün, Fleisch, Wurst und/oder Käse zubereitet. In der gehobenen Küche werden Sie gern als Zwischengericht mit Gemüse, Pilzen und Krustentieren ergänzt. In der polnischen und russischen Küche werden Graupen auch als Beilage genutzt, wie in der deutschen Küche Reis.

In der Nachkriegszeit waren Graupen in Westdeutschland unbeliebt und wurden auf den Speiseplänen durch Nudeln abgelöst

Quelle: Wikipedia

Käse & Brot



Zitat & Philosophie

.....Zu diesen guten, bedeutungsschweren Wörtern gehört auch das Wort **Brot**. Man braucht es nur auszusprechen und das in sich einzulassen, was es enthält, so sind schon alle unsere Lebenskräfte, die des Leibes wie die der Seele angerufen und in Tätigkeit versetzt. Magen, Gaumen, Nase, Zunge, Zähne, Hände sprechen mit. Es fällt uns der Esstisch im Vaterhause ein. Rundum sitzen die lieben vertrauten Gestalten der Kindheit. Vater oder Mutter schneidet vom großen Leib die Stücke und bemisst ihre Größe und Dicke, je nach dem Alter oder Hunger des Empfängers. In den Tassen duftet die warme Morgenmilch. Oder es fällt uns ein, wie es ganz früh am Morgen, noch bei halber Nacht, vom Haus des Bäckers her gerochen hat, warm und nahrhaft, anregend und begütigend, hungerweckend und ihn halb auch schon stillend. Und weiter erinnern wir uns durch die ganze Weltgeschichte hindurch alle Szenen und Bilder in denen das Brot eine Rolle spielt.

Käse ist ein festes Milcherzeugnis[1], das – bis auf wenige Ausnahmen – durch Gerinnen aus einem Eiweißanteil der Milch, dem Kasein, gewonnen wird. Es ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und deren Erzeugnissen. Erstaunlich ist, das der Mensch allein in Frankreich über 400 verschiedene Arten entwickelt hat um aus einem einzigen Rohprodukt wohlschmeckende Käse herzustellen.

Für einen gelungenes Mahl ist die richtige Auswahl und Zusammenstellung der Weine und der Käse von herausragender Bedeutung. Sorgfältiger und nachhaltiger Einkauf ist die Basis.

Quelle: Wikipedia, Suhrkamp- Hermann Hesse- Über das Wort Brot

Auf Einen Blick



Kochworkshops in 5 Gängen 10-12-2021 incl. Rezepturen & Tipps pro Pers.	89,00 €
Kulinarisches "Blinddate" ins Arnd`s Esszimmer 5-Gänge nach Markt pro Person	78,50 €
Arnds Kochwelten Gutscheine ab	30,00 €
Arnds Kochwelten Basic Küchenplanung auf USB-Stick	105,48 €
Arnds Kochwelten Kochschürze bestickt	68,92 €
Arnds Kochwelten Gewürze & Kräutermischung nach Markt im Mehrwegglas 50gr.	11,83 €
360° Projektmanagement Küche ab	67,28 €
Arnds Kochwelten Koch Coaching, Planung, Einkauf, Eventkoch pro Stunde	67,28 €
360° Küchenplanung "Privat & Profi" Basis	ab 269,12 €
360° Küchenplanung "Professionell" Basis Plus	ab 538,24 €

Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Informationen auf [-www.arnds-kochwelten.de](http://www.arnds-kochwelten.de) -





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

**Für ein persönliches Gespräch und
weiterführende Informationen stehen
ich Ihnen gern zur Verfügung.**

Mit freundlichen Grüßen

Arnd Rummel