

WINTER ASADO



FREITAG, 18.01.2019, 18.30 UHR
DER ARGENTINISCHE GRILLKLASSIKER
MUSIKALISCHE BEGLEITUNG:
JONATAN BLATY UND ANDREAS ENGLER

mehr Infos & Reservation:
www.kochkuenste.ch

Das Asado in Argentinien ist zugleich ein «Grillessen» und ein Lebensgefühl! Man trifft sich, meist am Wochenende, mit Familie und Freunden, um zu grillieren, essen und trinken – denn bei einem Asado darf ein guter Wein nicht fehlen.

Es beginnt damit, dass der Asador (Grillmeister), den Grill sorgfältig vorbereitet und dann wird bei Wein und Gesprächen gewartet, bis das Feuer soweit herab gebrannt ist, dass man mit dem eigentlichen Grillieren beginnen kann.

In gemütlicher Runde sitzt man dann zusammen und der Asador legt nacheinander verschiedene Würste und «Cuts» auf – auch hier sind strenge Regeln zu beachten: Man beginnt mit der Blutwurst und arbeitet sich dann zu den edelsten Stücken vor. Pro Gast wird mit ca. 1 kg Fleisch gerechnet. Da verwundert es kaum, dass die Beilagen sich meist in Grenzen halten. Zum Asado gehört auch das Chimichurri, eine würzige Sauce aus verschiedenen Zutaten.

Ein wichtiger Faktor bei einem Asado ist die Zeit. Oft beginnt man schon um die Mittagszeit, um dann bis in den späten Nachmittag oder Abend hinein zusammen zu sitzen, zu essen und zu trinken.