

Britische Küche

Written by Philipp

Thursday, 28 October 2010 10:56 - Last Updated Thursday, 28 October 2010 11:17

There are no translations available.

Kommen wir zu den großen Themen beim Leben in England – das englische Essen.

Es ist nicht gerade vermessen zu sagen, dass sich die kulinarischen Höhepunkte der lokalen Küche auf drei Ecken beschränken. Diese Ecken gehören zu den Sandwiches die hier in Mittagspausen in Unmengen verschlungen werden. Und wenn wir schon bei Sandwiches sind, hier eine Praxis die nicht zum nachmachen empfohlen ist, denn Rob beschwerte sich gestern bei Sophie, dass ihre Technik beinahe die Küche in Brand gesetzt hätte. Weil die Technik aber sehr amüsan ist, möchte ich niemanden diese Technik vorenthalten.

Käse-Toast nach Sophie Art:

Zutaten:

- 2 Scheiben Toast

- 2 Scheiben Käse

Zubereitung:

Man nehme einen handelsüblichen Toaster, und lege diesen auf die Seite, damit die Schlitzes zum Toastreinschieben wagerecht liegen. Im nächsten Schritt erhöht man die Toastdauer auf einen möglichst hohen Wert um das automatische auswerfen der Käsetoasts zu verhindern.

Anschließend belegt man jedes Toast mit einer Scheibe Käse und schiebt es in den Toaster. Dort toastet man es nach belieben und wirft es manuell wieder aus.

Zu beachten!!!

Davon mal ganz abgesehen, dass diese Technik ein kulinarisches Armutszeugnis ist, sollte man bevor man diese Methode verwendet, die Krümel aus dem Toaster leeren. Rob hatte dies nicht beachtet und damit seinen Toaster in Brand gesetzt. Ich weise ausdrücklich darauf hin,

Britische Küche

Written by Philipp

Thursday, 28 October 2010 10:56 - Last Updated Thursday, 28 October 2010 11:17

dass ich keine Verantwort für Schäden bei der genannten Methode übernehme und dringend vom Nachmachen abrate!!!