

# BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

## MEHR EIER!

Die ultimative Krönung für Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Matjes. Seite 76

## VON DER ANGEL IN DIE GLUT

Seeschlacht: Die besten Fische für Ihren Grill

## BUSH CAMP

Zwei Männer, eine Aufgabe: kochen, was der Wald hergibt

# MON CHÉRIE

Frankreich, wir grillen dich! Saftige Onglet-Steaks, Edelhühner, Austern, Lamm ... 12 Rezepte für Sieger

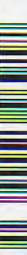
## RIND IM GLÜCK

Alles über Herkunft, Verarbeitung, Qualität. Teil 3 der Fleischserie

LEADMAGAZIN  
DES JAHRES

10 € ■ 3/2016  
ÖSTERREICH 11,20 € / SCHWEIZ 20 SFR,  
LUXEMBURG 11,20 €, BELGIEN 11,20 €,  
ITALIEN 12,30 €, SPANIEN 12,30 €,  
PORTUGAL 12,30 €, HOLLAND 11,20 €

4 1971669 610009 03



# GETRUNKEN

## Hauptstadt-Gin

Barcelona ist die Weltmetropole des Gins - 2000 verschiedene kann man in den Bars dort verkosten. Der „BCN Gin“ wurde hier sogar erfunden und bislang auch nur in den Bars ausgeschenkt. Der sanfte, elegante Gin wird aus Trester und Trauben im nahe gelegenen Weinanbaugebiet Priorat destilliert. Hinzu kommen Wacholder, Rosmarin, Fenchel, Piniensamen, Zitronengras, Feige und Quellwasser. Hach, so gut. Viva el aperitivo!

Perfect serve: Eiswürfel in ein weites Glas geben und darauf 10 ml Rotwein (etwa Grenache) füllen. Schwenken, bis das Glas kalt ist. Den Wein abseihen. Eine Limettenscheibe und zwei halbe Weintrauben ins Glas geben, bis zum Rand mit Eiswürfeln auffüllen. Mit 30 ml Gin und 200 ml Tonic (zuckerarm, etwa von Fever Tree) aufgießen. Vorsichtig umrühren, fertig. „BCN Gin“, 40% Vol., 700 ml für ca. 38,50 Euro, über [www.invisuswines.de/bcngin.html](http://www.invisuswines.de/bcngin.html)

