

Kochen in Norditalien

In unserem Urlaub am Comer See waren wir gelegentlich Essen (einfache Lokale mit bodenständiger, italienischer Küche) und die anderen Tage haben wir ein wenig gekocht.

Die Küche war gut ausgestattet, es gab also deutlich mehr als die zwei Töpfe und die eine Bratpfanne, wie man es in anderen Ferienhäusern schon erlebt hat ...

Ich habe nicht alles fotografiert und beschrieben, ich hatte ja schließlich auch Urlaub ?

Smokey BBQ Burgers

Wir haben die [Smokey BBQ Burgers](#) (Rezept von Knorr) ausprobiert. Das Hackfleisch mit der Barbecue Sauce zu vermischen, hat dem Burgerfleisch schon einen leicht rauchigen Geschmack gegeben, aber nicht zu viel, war sehr angenehm. Das Rezept ist ohne Ei angegeben, damit sind uns die ersten Burger auseinandergefallen. Vielleicht hätte es mit dem feineren Hackfleisch in Deutschland geklappt, das italienische war sehr(!) grob. Mit dem nachträglich hinzugefügten Eiern hat's aber geklappt.

Knusprige Hähnchenkeulen mit Frühkartoffeln und Tomaten

Um es vorweg zu nehmen: Ja, das sind keine Hähnchenkeulen ☐ Ein paar der Anwesenden zogen Filets den Keulen vor, was macht man nicht alles für gute Freunde ...



Das Rezept habe ich zu Ostern schon einmal gemacht, mehr auf [Oster-Leckereien im Doppelpack](#).

Chicken Tikka Masala

Unser beliebter [Klassiker Chicken Tikka Masala](#) gehört natürlich auch mit dazu, wenn man mit Freunden im [Urlaub](#) ist!

Das Garam Masala habe ich mitgebracht, den Rest wollten wir im Iperal Fuentes kaufen. Das ist ein Riesensupermarkt mit 25 Kassen!

Leider ist das Gewürzregal nur ein Drittel so groß wie bei einem gut sortierten Edeka, Marktkauf oder Real ...

- Kreuzkümmel? Senfkörner?
- Fehlanzeige! Nichts zu holen!

Trotzdem war es auch diesmal wieder lecker, wir haben mit anderen Gewüzen ausgeglichen.



Zum Urlaubsort

Wer mal Ruhe abseits des Touristentrubels genießen will, wird in Colico fündig. Unser Haus lag etwas außerhalb des Ortskerns und war umgeben von alten Bauernhäusern und Wiesen.