



Was Gutes für die kleine Pause

Alles handgemacht: Ringlers Grill am Sendlinger Tor

Gerade mal drei Wochen am Start, und die mittägliche Schlange ist schon normal: Ringlers Grill hat sich rasch herumgesprochen. Die Ringlers setzen auf Qualität und die setzt sich durch. Valerie, die ehemalige Küchenchefin von Holger Stromberg, und ihr Mann Martin, ebenfalls früher bei Stromberg aktiv, bieten ein kleines, klug zu-

sammengestelltes Angebot. „Alles Handarbeit, alles frisch“, ist einer ihrer Grundsätze. So kommen über den Tresen in der ehemaligen Metzgerei morgens gefüllte Croissants und gegrillte Sandwiches aus hausgemachtem Brioche (2,60 Euro), die mit Serranoschinken, Käse oder vegetarisch gefüllt sind. Mittags stehen wechselnde

Tagesgerichte auf der Karte, beispielsweise Rinderschmorbraten mit Butternudeln und Blaukraut (6,80 Euro), dazu stets auch Fleischloses wie ein Spinat-Spätzle-Gratin mit buntem Gemüse (5,70 Euro). In der voll einsehbaren Küche brutzeln auf

dem Grill Ochsenfetzen und Bratwürstl in verschiedenen Varianten, die in knusprigen Bio-Semmeln zu warmen Sandwiches werden (ab 3,30 Euro).

Ringlers Grill

Sendlinger Str. 45
Tel. 089/26 55 49

Mo. bis So. 9 bis 19 Uhr,
So./Fei. geschl.

Für Süßschnäbel gibt's hausgemachte Kuchen (um 2 Euro) oder eine Vanillecreme-

Tartelette (1,20 Euro) zum Kaffee aus der Siebträgermaschine (Espresso 1,60 Euro).

Wer sein Essen nicht mitnimmt, setzt sich auf einen der hohen Hocker und hat einen guten Blick auf das hohe Regal, in dem sich Gläser mit hausgemachten Saucen und Marmeladen zum Mitnehmen stapeln - Ringlers Köstlichkeiten für Zuhause.



Gute Laune gibt's gratis dazu: Alexander Krammer, Valerie Ringler, Martin Ringler, Christine Henze und Christian Ringler (v. li.) vor dem Regal mit feinen Sachen
Fotos: R.Kruse, S. Braun/oben, fkn.

Schuhbecks kleine Kochschule



Glühwein für den Kuchen

Das folgende Rezept habe ich ursprünglich entwickelt, um übrig gebliebenen Glühwein zu verwerten, aber Sie werden sehen: Der Glühweingugelhupf schmeckt so gut, dass man gerne etwas extra macht und übrigbehält. Zuerst pinsle ich eine Gugelhupfform mit cremiger Butter aus und bestäube sie innen gleichmäßig mit Mehl. Auch den Backofen heize ich gleich einmal auf 175 Grad vor.

Bevor ich mich an die Masse mache, siebe ich 250 g Weizenmehl und 1 TL Backpulver in eine Schüssel, reibe 100 g dunkle Kuvertüre fein und vermische sie mit dem Mehl.

Nun erst gebe ich 250 g weiche Butter mit 100 g Zucker, etwas Zitronen- und Orangenabrieb sowie 1 TL Glühweingewürz in einen Rührkessel und schlage alles mit den Quirlen eines Handrührgerätes oder dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig. Dabei gebe ich nach und nach fünf Eigelbe dazu und schlage weiter, bis eine hellschaumige Masse entstanden ist. Die Eier sollten dazu zimmerwarm sein, damit die Masse nicht unnötig abgekühlt wird und cremig bleibt.

Als Nächstes schlage ich fünf Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee und lasse dabei 100 g Zucker einrieseln. Anschließend rühre ich mit einem Teigschaber die Hälfte der Mehl-

mischung mit 125 ml ausgekühltem Glühwein unter die Buttermasse und hebe die übrige Mehlmischung mit dem Eischnee vorsichtig darunter. Achtung: Der Glühwein muss unbedingt abgekühlt hinzugefügt werden, damit das Mehl nicht vorschnell verkleistert und der Kuchen anschließend schön bäckt und locker wird.

Diese Masse fülle ich nun in die vorbereitete Kuchenform und backe sie im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten durch.



Foto: dpa

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 9.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Köstlichkeiten „all you can eat“

15. 11. 2012 18.00 – 21.30 Uhr	16. 11. 2012 12.00 – 14.30 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr
Johann's Schmankerl Buffet 25,80 € p. Pers. 12,50 € Kinder bis 10 J.	Ins Netz gegangen 12,80 € pro Person
17. 11. 2012 18.00 – 21.30 Uhr	18. 11. 2012 11.00 – 14.30 Uhr
Rund ums Schnitzel 12,30 € pro Person	Sonntagsbrunch 19,80 € p. Pers. 10,50 € Kinder bis 10 J.
18. 11. 2012 18.00 – 21.30 Uhr	19. 11. 2012 18.00 – 21.30 Uhr
Johann's Schmankerl Buffet 25,80 € p. Pers. 12,50 € Kinder bis 10 J.	Pasta Italiana 10,50 € pro Person

Pächter: Johann Bichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax: 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Schinken-Paradies am Gärtnerplatz

Für zehn Tage verwandelt sich eine ehemalige Eisdiele am Gärtnerplatz 6/Eingang Corneliusstraße, in eine italienische Schinken- und Weinbar, den Pop-up.Store *Prosciutto di San Daniele und Weißweine aus Friaul-Julisch Venetien*. Experten bringen den Besuchern in Verkostungen die Region, ihre Weißweine und den berühmten luftgetrockneten Schinken näher. Zwischen 18.30 und 20 Uhr verwandelt sich der Pop-Up Store schließlich in eine klassisch italienische Aperitivo-Bar mit Live-DJ. Vom 14. bis 24. November tägl., außer So. 11 bis 20 Uhr.

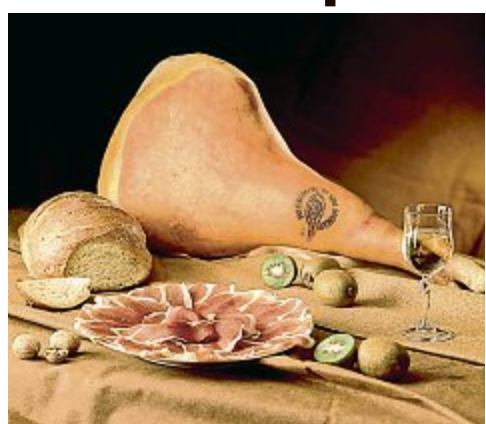


Foto: fkn

Wein & Wahrheit

Winterbirnentraum

Handverlesene Birnen von alten Sorten sind das Grundmaterial für dieses zauberhafte „Erfrischungsgetränk“, wie es nach Lebensmittelrecht heißen muss. Winterbirnentraum klingt viel besser und kommt der Sache auch viel näher. Jörg Geiger, der Apfel- und Birnenzauberer aus dem Schwäbischen, hat einen perlenden, fruchtigen Genuss kreiert, dem er mit einer Reife im Holzfass und weihnachtlichen Gewürzen einen raffinierten Kick gibt. Der Clou: voller Geschmack, kein Alkohol!

Nur saisonal verfügbar und bis 24.11. zum Ab-Hof-Preis von 7,95 Euro bei Weinladen Machacek, Tel. 089/13 03 87 57.



FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Der neue Jahrgang ist da!

„die jungen frank'n“ 2012

ab 14. November im Handel

Schapeau: frisch mit Kick

Das Café-Restaurant Schapeau im Hotel Torbräu hat einen neuen Küchenchef: Philipp Weigold (30) hat Erfahrung in der internationalen Sternküche gesammelt und setzt auf Frische und ideenreich interpretierte Klassiker „mit dem besonderen Kick“. Auch



Foto: fkn

der Jazz-Brunch am Sonntag ist neu. Schapeau, Tal 41, Tel. 089/242 34-0