

Monday, April 30. 2007

Carlitos [München]

Letzter Abend war am 24.07.2010... jetzt ist es leider zu :-)

Carlitos
Ohlmüllerstraße 10
81541 München

Posted by orange in restaurants getestet at 21:50

Bergwolf [München]

Nette Mischung aus Bahnhofskiosk und Szenekneipe in "Edelstahl/Orange". Prima Öffnungszeiten am Wochenende für hungrige Schlafwandler (Fr. und Sa. bis 4 Uhr). Currywurst in verschiedenen Variationen und lecker Pommes mit Mayo und Zwiebeln sind nur ein kleiner Auszug aus der sättigenden Speisekarte. Bier zum mitnehmen für 1,40 EUR... unschlagbar. Sonst Münchner Preise und gemischtes Publikum.

Bergwolf
Fraunhoferstr. 17
direkt bei der Rolltreppe zum U-Bahnhof

Offen:
Mo-Do: 12.00-15.00, 18.00-02.00
Fr: 12.00-15.00, 18.00-04.00
Sa: 12.00-04.00
So + Feiertags: 16.00-22.00

Posted by orange in restaurants getestet at 20:00

Benefiz-Veranstaltung: "Der Zauber Indiens"

Der Weltladen Tutzing e.V. feiert sein vierjähriges Bestehen mit klassischen und modernen Tänzen aus Indien (Bharatanatyam und Bollywood Dance vom feinsten mit meiner Lehrerin Chandra Devi und Ihrer Tanzgruppe), mit Musik und indischen Köstlichkeiten. Ein vielversprechender farbenfroher Abend!

Freitag 4.05.07, 19:00
Roncalli-Haus - Kirchenstrasse 10 - Tutzing
Eintritt frei â€" Spenden erwünscht.

Posted by orange in kunst, kino, schmales at 12:30

Saturday, April 28. 2007

Brian Jungens Werke in der Villa Stuck

8. März bis 20. Mai 2007

Prototypes for new Understanding (1998 - 2003)

Isolated Depiction of the Passage of Time (2002)

Cetology

Der kanadische Künstler Brian Jungen, 1970 in Vancouver geboren, erregte erstmals Aufmerksamkeit mit einer Serie von Masken, die an Kultobjekte nordamerikanischer Indianer erinnern - gefertigt aus zerschnittenen Nike-Turnschuhen. Prototypes for New Understanding (1998 - 2003) nannte Jungen diese Analyse moderner Praktiken und Riten, mit der er die magischen Komponenten der Rezeptur einer Weltmarke dechiffrierte. Ausgehend von Gegenständen des globalen Alltags dekonstruiert Jungen, der der Kultur der kanadischen Dane-Zaa-Indianer (First Nation) angehört, Begriffe, die dem Verständnis zeitgenössischer Kultur zugrunde liegen.

Phantasietiere, zusammengeschnitten aus Nike-Turnschuhen und ein riesen Skelett aus Plastikstühlen gibt es dort zu sehen - abgefahren. Wir waren abends dort zur Einweihung des neuen Cafes im Foyer und Hof der Villa Stuck.

Museum Villa Stuck

Prinzregentenstr. 60, 81675 München

Posted by orange in kunst, kino, schämes at 19:00

Mango - Ingwer - Likör

Dieses Rezept war mal ganz nett zum ausprobieren, aber bisher hat nichts an den bewährten und oft und gern gemachten Ingwer - Likör mit Honig herangereicht. Der ist einfach super lecker!

1 Mango

1 kleines Stück Ingwer, fein geschnitten

100 g Zucker (Kandis), weiß

1 Flasche Weinbrand oder Korn

Die Frucht schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Ingwer und Kandis in eine weithalsige Flasche geben und mit Alkohol überbergieren, da die Frucht bedeckt ist. Etwa 14 Tage ruhen lassen, dann den Rest Weinbrand oder Korn nachfüllen und den Likör 4 Wochen reifen lassen. Danach in eine Karaffe filtern.

Rezept von Chefkoch. Ein wenig abgewandelt. Ich habe frischen Ingwer benutzt, keinen getrockneten. Und ich dachte, Korn passt da besser als Weinbrand. In 6 Wochen werden wir es sehen ;-)

Posted by orange in promillig at 09:35

Friday, April 27. 2007

Gratinierter Spargel mit neuen Kartoffeln (und Parmaschinken)

Für 2 Personen:

1kg weißer Spargel, geschält

Parmesan am Stück

Kartoffeln (Menge nach Hunger ;-)

150 g Parmaschinken

oder Ruccola für die Veggies

Kartoffeln im Schnellkochtopf (oder einem normalen Topf) aufsetzen. Wasser in einem 2. Topf erhitzen, eine Prise Zucker zugeben und den Spargel darin bissfest kochen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Spargel in eine Auflaufform schichten, etwas pfeffern und reichlich Parmesan drüber reiben. Butterflöckchen darauf setzen. In den Ofen schieben und gratinieren.

Die Kartoffeln vor dem Verkochen retten und - wer mag - ungeschält (halbiert oder geviertelt, wenn die Kartoffeln recht groß sind) mit Butter und Rosmarin in der Pfanne anbraten.

Wenn der Käse schön zerlaufen ist, Spargel mit den Kartoffeln und zu R schen geformten Parmaschinkenscheiben anrichten. Alternativ mit Rucola anrichten, wenn man keinen Schinken mag.

Das haben wir mal als Vorspeise bei einem Italiener gegessen... sehr lecker. Wenn die Menge angepasst wird reicht auch völlig als Hauptspeise. So machen wir es immer.

Posted by orange in rezepte, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 17:04

Monday, April 23. 2007

Mediterranes Bauernomelette

Für 1 Omelette:

3 gekochte Kartoffeln (vom Vortag z.B.) geschält, in Scheiben

1 Frühlingszwiebel, in Scheiben

1 kleine Tomate, gewürfelt

1 handvoll schwarze Oliven ohne Kern, in Scheiben

2 Eier

Rucola

Salz, Pfeffer, Paprika

Ä–l

1 Eck Feta zum darüber brä–nckeln

Eier in eine Schale schlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Kartoffeln in Ä–l knusprig anbraten. Frühlingszwiebel, Tomatenstücke und Oliven dazu geben und kurz anschwitzen.

Ei darüber geben und verteilen. Zwischendurch Feta über das Omelette brä–nckeln. Dann so lange braten bis das Ei gestockt ist.

Mit frischem Rucola belegen und servieren (evtl. mit einer leichten Tomatensauce).

Posted by orange in snacks/vorspeisen, vegetarisch at 12:04

Sunday, April 22. 2007

Neue Betaussichten

Endlich bappt unser neuer Wallsticker \o/

Posted by orange in kunst, kino, schÄ¶nes at 18:29

Thursday, April 19. 2007

Gratinierter Feta mit GemüÙse

Für 2 Personen:

2 Pckg. Feta, 1x quer halbiert wie ein Sandwich
6 grosse Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
2 Stangen Frühlingszwiebeln oder 1/2 normale Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 handvoll Oliven, in Ringe geschnitten
1/4 rote Paprika, in dünne Streifen geschnitten
Knoblauch, Menge nach Geschmack, in dünne Scheiben
1/2 Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter (Basilikum und/oder Thymian, Rosmarin, Oregano)

Ein ca. 30cm lange Stück Alufolie ausbreiten. Die untere Fetahälfte darauf legen, mit der Hälfte des GemüÙses und der Kräuter belegen, obere Hälfte drauf klappen, restliches GemüÙse und Kräuter darauf verteilen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Die Ecken der Alufolie hochklappen und die Enden zu einem luftigen Päckchen zusammendrücken. Bei 200°C ca. 30 Minuten im Ofen backen bis der Feta weich wird. Mit Folienkartoffeln, frischem Baguette oder Ciabatta servieren.

Hatten wir heute im Büro *jamjam* :D

Posted by orange in snacks/vorspeisen, vegetarisch at 14:44

Tuesday, April 17. 2007

Maultaschensalat

...von der lieben Eva geklaut und gerne gebruzzelt. Eignet sich super als Beilage beim Grillen oder für ein Picknick!

Für 2 Personen als Snack oder kleine Mahlzeit:

6 große Maultaschen

3 Schalotten

dunkler Balsamico

Ä–l

Salz, Pfeffer

Maultaschen der Breite nach in ca. 1/2 - 1cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten in kleine Würfel schneiden.

Etwas Ä–l in einer Pfanne erhitzen. Die Maultaschen schungweise in der Pfanne knusprig goldbraun von beiden (Scheiben-)seiten anbraten. Mit schungweise meine ich, nicht alle gleichzeitig in die Pfanne zu geben, da sie sonst übereinander liegen und nicht braun werden. Am Ende auch noch die Schalotten goldbraun anschwitzen.

Alles zusammen in eine Schüssel geben. Die noch warmen Maultaschen mit Essig und Ä–l beträufeln (zwischen durch probieren um die Menge zu bestimmen). Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Ein paar frische Kräuter geben darüber gestreut eine frische Optik - Kresse passt gut. Schnittauch würde sicher auch gut harmonieren.

Posted by orange in salate, snacks/vorspeisen at 12:10

Monday, April 9. 2007

Tandoor [Bangalore, Indien]

~~

Indien 2007: Von Goa über Kochi nach Bangalore mit dem Zug
[‘] zur Gesamtübersicht | Teil 3 - Bangalore/Karnataka

~~

Tandoor Restaurant
28, MG Road,
Bangalore - 560001
India

The restaurant is spread across two floors and essentially is in ethnic Indian ambience. It is a favorable place one can look for whether a leisure family dinner or brisk corporate lunch. The restaurant in tone of Avadhi Cuisine serves you the finely spiced food of the Lucknow Nawabs along the delicacies of Panjabhi, Tandoori and Mughlai food. And Jal Jeera is highly recommended after your delicious dinner at 'tandoor'. Average cost of meal for two: Rs 800.00

Frau Kamillas Testbericht:

Schöner, eher nobler Laden, sehr schöne Inneneinrichtung mit Wandmalereien, orientalischen Teppichen und sehr angenehmen

Personal. Klo laut Aussage der männlichen Begleiter sehr angenehm... man wird von frischem Eis im Pissoir überrascht. Publikum: eher die Higher Class, sehr viele Geschäftsessen, Essen: unbertrefflich, Dhal: Laut Karte zwar das beste der Welt, jedoch erinnert der Geschmack etwas an Linsensuppe

Probiert:

Navratan Korma

Dhal

Prawns Curry

Chicken Vindaloo

Garlic Nan

Posted by orange in indien, restaurants getestet at 00:19

Sunday, April 8. 2007

Hotel Empire [Bangalore, Indien]

~~

Indien 2007: Von Goa über Kochi nach Bangalore mit dem Zug
[&saquo;] zur Gesamtübersicht | Teil 3 - Bangalore/Karnataka

~~

Hotel Empire International
36, Church Street
Bangalore - 560 001

Mittelklasse Hotel in einer Parallelstraße zur MG Road mit saubereren und sehr geräumigen Zimmern inklusive TV, Dusche und Telefon.

Ich hatte zwischendurch ein wenig Probleme mit dem Magen, aber das Biryani und der Paneer, die ich mir aufs Zimmer bestellt hatte, haben mich wieder gestärkt. Das Frühstück war leider eher lau. Der spätere Blick in die Küche hat den Appetit dann wieder etwas getrieben.

Aber der Aufenthalt war sonst völlig in Ordnung und man ist mitten in der Stadt in guter Lage.

Einzig der junge Mann, der um halb 4 Uhr morgens unter unserem Fenster mit der Flex angefangen hat, seinen kompletten Kiosk zu demontieren, hat dann sogar bei indischen Lärmpegel-Gewählten für ein wenig größere Augen gesorgt.

Probiert:
Frühstück (Omelette, Kaffee, Toast, Marmelade, Butter)
Paneer Butter Masala
Vegetable Biryani

Posted by orange in indien, restaurants getestet at 22:18

Ulla's [Bangalore, Indien]

~~

Indien 2007: Von Goa über Kochi nach Bangalore mit dem Zug
[&saquo;] zur Gesamtübersicht | Teil 3 - Bangalore/Karnataka

~~

Großes Foodcenter im 1. Stock, direkt an der MG Road. Man hat die Möglichkeit drinnen oder draußen zu sitzen. Von der Optik wie eine Mittagskantine, aber nette, fürsorgliche Kellner und das Essen ist auch nicht schlecht. Und günstig.

Probiert:
Samosas mit Chutney
Thali (Platte mit verschiedenen Gerichten)

Posted by orange in indien, restaurants getestet at 13:18