7hauben

Brasilianische Küche

mit Kias Burget



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Brasiliens kulinarische Seele entdecken

Kias Burget

Einblicke in die brasilianische Esskultur

Carne de Sol

Creme de Castanha de Caju Cashew-Béchamel

Galinhada com Creme de Milho Reis-Huhn-Gericht mit Maiscreme

Estrogonofe de Cogumelos Veganes Pilz-Stroganoff

Pão de Queijo Käsebällchen

Angu de Milho com Cogumelo Mais-Polenta mit Pilzspieße

Feijoada Bohneneintopf mit Fleisch

Coxinha Teigtaschen mit Hühnerfleisch

Knödel de Mandioca com Carne de Sol Trockenfleischknödel

Bobó de Abóbora Kürbiscreme mit Gemüse

Moqueca de Peixe Fischeintopf

Bolo de Mandioca Maniokkuchen

Brigadeiro com Kürbiskernöl Praline

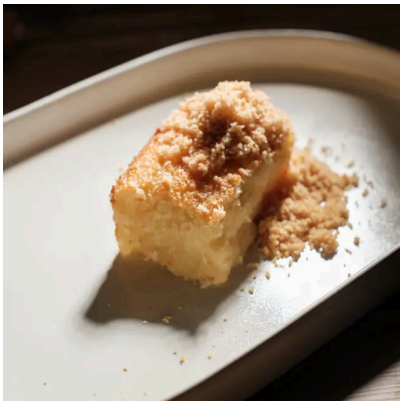












Brasiliens kulinarische Seele entdecken

Knuspriges Fingerfood auf jeder Feier, dampfende Bohneneintöpfe am Sonntagstisch, aromatische Gewürzpasten und Zutaten, die auf faszinierende Weise Tradition und Moderne vereinen – die Küche Brasiliens lässt sich nicht auf einfache Fleischspieße reduzieren, sondern ist ein echtes Lebensgefühl.

Es ist ein faszinierender Schmelztiegel, geboren aus dem Zusammenkommen indigener Völker, afrikanischer Wurzeln und globaler Einflüsse – ein buntes Miteinander, das die Esskultur des ganzen Landes tief prägt.

Kias Burget nimmt Kochbegeisterte mit auf eine Reise durch seine Heimat und zeigt, was diese Küche im Kern ausmacht. Er erklärt, warum die Käsebällchen **Pão de Queijo** zu wirklich jedem Anlass passen, wie ein authentischer Bohneneintopf wie die **Feijoada** Schicht für Schicht aufgebaut wird, und warum **Maniok** – ob als saftiger Kuchen, knusprige **Farofa** oder gar als österreichisch-brasilianischer **Knödel** – die wahre Königin Brasiliens ist. Als Highlight präsentiert Kias das Nationalgericht **Moqueca** – ein aromatischer Fisch-Eintopf, den er sowohl als traditionelles Sonntagsessen als auch als Fine-Dining-Variante aus seinem prämierten Restaurant zubereitet.

Das sind keine stereotypen Rezepte, die man nur im Sommer für eine Grillparty aus der Schublade zieht. Das ist Essen, wie Kias es aus der Küche seiner Mutter kennt – bunt, voller Erinnerungen an sein Zuhause und immer mit dem Gefühl gekocht, Menschen an einem Tisch zusammenzubringen. Viel Spaß beim Entdecken, Kochen und Genießen!

Danke!

ono mao

LE CREUSET

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

wilfa

STAY SPICED!

GEFU®



Kias Burget

Vom professionellen Balletttänzer zum gefeierten Spitzenkoch: Kias Burget bringt die authentischen Aromen seiner brasilianischen Heimat auf ein neues Level.

Kias Burget wurde in der Hauptstadt Brasília geboren und verbrachte dort seine ersten zwölf Lebensjahre. Der Duft nach frisch gekochtem Mais und den Gerichten seiner Mutter prägte seine Kindheit nachhaltig. Zunächst schlug er jedoch einen völlig anderen Weg ein: Er zog in die USA, absolvierte eine Ballettausbildung und tanzte professionell. Nach seinem Umzug nach Europa beendete er 2017 die Tanzkarriere und fand endgültig zurück zur Leidenschaft des Kochens. Ohne klassische Kochausbildung, dafür mit umso mehr Gespür für Geschmack und seine kulturellen Wurzeln, eröffnete er kurzentschlossen sein eigenes Lokal. Heute ist er Chefkoch, betreibt zudem das Restaurant „KIAS“ in Wien und begeistert die Fachwelt – sein Restaurant ist mit zwei Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet und wird vom Guide Michelin empfohlen.

Kias Burget

kias

> Es gibt nicht zu viel, wenn es um Feijoada geht. Das ist ein Sonntagessen in ganz vielen Familien.

Carne de Sol



Zutaten & Infos

Zubereitung
15 min

Gesamtzeit
3 Tage

Portionen
1

60 g	Milchpulver
500 g	Salz S!
1000 g	Tafelspitz
50 g	Zucker

Rezeptschritte

Schritt 1

Salzmischung herstellen und Fleisch vorbereiten

Das Salz, den Zucker und das Milchpulver in einer Schüssel homogen zusammenmischen. Den Tafelspitz in große Würfel oder ca. 200 g schwere Steaks schneiden. Das Fleisch gründlich in der vorbereiteten Salzmischung wälzen. Ein Bett aus der Salzmischung auf einem Blech oder in einer Form vorbereiten und das Fleisch darauf platzieren, damit austretende Flüssigkeit durch das Salz abfließen kann und das Fleisch beim Reifen nicht in der Flüssigkeit schwimmt.

500 g Salz S! | 50 g Zucker | 60 g Milchpulver | 1000 g Tafelspitz

Schritt 2

Fleisch reifen lassen

Das Fleisch für mindestens 72 Stunden (3 bis 5 Tage) in den Kühlschrank stellen. Während der ersten 72 Stunden sind keine weiteren Handgriffe notwendig. Ab dem dritten Tag das Fleisch täglich umdrehen und bewegen, um für ausreichende Belüftung zu sorgen und Schimmelbildung sowie Bakterienwachstum zu verhindern. Angesammelte Flüssigkeit am Boden der Form regelmäßig abgießen. Nach einer bis zwei Wochen Reifezeit das Fleisch aus dem Salz nehmen, portionieren und nach Wunsch vakuumieren.

Schritt 3

Geschafft

Das Fleisch je nach gewünschtem Reifegrad für die Weiterverarbeitung vorbereiten.

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Kias Burget

Kurs
Brasilianische Küche

Koch
Kias Burget

7hauben.com