

Wolfsragout

Zutaten:

Willensstärke
Offenheit
Leidenschaft
Feuereifer
Zielstrebigkeit
Kampfgeist
Teamfähigkeit
Fingerfertigkeit
Interesse
Motivation
Einzigartigkeit
Individualität
Widererkennungswert

Zubereitung:

Mischen Sie je eine Portion:

Willensstärke – gemeinsam das Beste abzuliefern

Offenheit – für neue Ideen

Leidenschaft – für das Metzgerhandwerk

Feuereifer – die anderen Wölfe zu unterstützen

in einem großen Topf zusammen. Das sind Ihre Basiszutaten für das Wolfsragout zu.

Geben Sie nun für den einzigartigen, unvergesslichen Geschmack folgende weitere Gewürznoten hinzu:

- | | |
|-----------------|---|
| 1 Prise | Zielstrebigkeit, um das Ziel stets anzuvisieren und nicht aus den Augen zu verlieren. |
| 2 Blätter | Kampfgeist. Diese sorgen dafür, dass bei den ersten Hürden nicht gleich aufgegeben wird und das sich das Team immer gegenseitig hilft, sowie unterstützt. |
| 3 Messerspitzen | scharfe Messer bardiert mit Fingerfertigkeit in den Topf. Damit können Sie die Fleischwürfel für das Ragout präzise schneiden und formen. |
| 4 Handvoll | Interesse neue Fertigkeiten zu erlernen und die Motivation alles zu geben, um das Revier zu verteidigen nicht zu vergessen. |

Die Gewürznoten runden das Ragout optimal ab und sorgen für einen unvergesslichen vollmundigen Geschmack.

Verrühren Sie die oben genannten Zutaten passenden Verhältnis, nur so erhalten Sie ein schmackhaftes Wolfsragout. Zuerst gilt es natürlich die passenden Fleischwürfel (Wölfe) auszuwählen, denn mit einer starken Basis kann nichts mehr schief gehen.

Braten Sie die akkurat geschnittenen Würfel in heißem Schweinefett an. Nach und nach werden dann die einzelnen hinzugegeben, um dem Gericht (Rudel) einen Feinschliff – in der Fleischerschule Augsburg - zu verpassen.

Jetzt kann das Ragout ab auf den Teller (Challenge in Sacramento) und serviert werden.

Selbst den kritischen Zungen der Gäste (Wettbewerbsrichter) wird Ihr Wolfsragout hervorragend schmecken.

Für den besonderen Geschmack gebe ich gerne noch folgendes hinzu:

Topping:

Als Topping obendrauf mixe ich individuelle Ideen gespickt mit einzigartigen Textpassagen zu einem flüssig lesbaren Blogbeitrag für meinen Blog: Wurstjuly.de.

Dort vertrete ich online mit Leib und Seele unser Handwerk – das Metzgerhandwerk. Aus meinem Lebensmotto: „Fleischislife“, geht eindeutig hervor wofür ich lebe – die Liebe zum Handwerk und zum Beruf.

Das Ragout sollte nicht zu trocken werden, deshalb gebe ich regelmäßig etwas Topping obendrauf.

Dank dem widererkennbaren Geschmack der Beiträge wird dieses Gericht (Rudel) nicht in Vergessenheit geraten und die „Außenwelt“ erfährt über die Errungenschaften und Fortschritte des Teams.

Ich bin ein Welpen voller Tatendrang und dem Willen mit den anderen Wölfen das Revier zu markieren, den Sie auf keinen Fall als Zutat für Ihr Ragout vergessen sollten. Die Krallen sind bereits geschärft und die Zähne gefletscht – denn an unserem Rudel kommt keiner vorbei.