

Erinnerungen eines Kochs

Eine kulinarische Reise um die halbe Welt

ERZÄHLT VON ARMIN SCHIKORA



23 kulinarische Abenteuer

Mit den Originalrezepten von Max Inzinger

Carl Gerber Verlag

Erinnerungen eines Kochs

*23 Kochgeschichten
aus der halben Welt*

von Armin Schikora

mit 61 Rezepten

von Max

Vorwort

„Erinnerungen eines Kochs. "Eine kulinarische Reise um die halbe Welt" – so lautet der Titel dieser Neuauflage, die das Buch, das erstmals 1971 unter dem Namen „Anti-Dracula-Steak, Hexensalat und Frutta d'Amore“ veröffentlicht wurde, nun in modernem Gewand zurückbringt. Bereits 1984 war es als „Die Blutwurst, oder Wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt“ erneut erschienen, und jetzt lädt es dazu ein, den Charme und die Freude an den Reisen und Rezepten von Max wieder zuentdecken.

In dieser neuen Edition erleben Sie die heiteren und scharf beobachteten Geschichten von Armin Schikora, der die Abenteuer und Begegnungen von Max voller Charme, Humor und kulinarischem Einfallsreichtum beschreibt. Die Erzählungen sind nach Ländern geordnet und laden dazu ein, die internationalen Kochkunst und Lebensfreude in geselliger Runde neu zu entdecken.

Was erwartet Sie? Ein stilvolles Revival der klassischen Kochkunst: Die Originalrezepte von Max, liebevoll modernisiert und mit einzigartigen Illustrationen versehen, entführen Sie in die kulinarischen Welten der Vergangenheit. Das Buch bringt nicht nur die Faszination der damaligen Küchentraditionen in die Gegenwart, sondern inspiriert dazu, den Zauber dieser Gerichte selbst neu zu erleben.

Diese Geschichten sind weit mehr als nostalgische Rezepte – sie lassen den Zeitgeist wiederaufleben und erinnern an die Freude der einfachen Genüsse, die weltweit Begeisterung wecken.

Der Verlag hat sich dazu entschlossen, die Ich-Perspektive des Erzählers in den Anekdoten und Erlebnissen zu bewahren, um die persönliche Note und Authentizität der Geschichten zu erhalten.

Treten Sie die Reise an – und begleiten Sie Max, den leidenschaftlichen Koch, auf seiner Tour durch die Küchen dieser Welt.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5	Das heikle Kapitel, oder die Küche fürs Bett	571
Das braucht man, oder das Umfunktionieren einer bisher braven bürgerlichen Küche	8	<i> </i> Lover's Breakfast	
Buttermischungen	12	<i> </i> Fрутта d'amore	
Knoblauchbutter		<i> </i> Salat „Erotica“	
Tomatenbutter		<i> </i> Sweetheart	
Dillbutter		Von den Wandlungen eines Stewards und der Medizin der Doñ Maria.....	71
Paprikabutter		Tortilla à la Canarias	
Das Fiasko von Helsinki, oder Außen- politik mit dem Kochlöffel.....	17	Seezunge „Cruz de Tejada“	
Château nach Madame Verdier		Bananen aus Arucas	
Diplomatencrème		Wo die Palmenherzen noch für den alten Kaiser Wilhelm schlagen... 81	
Krebse in Karelien, und wie die Heimatliebe durch den Magen geht	28	Cous-cous auf westafrikanische Art	
Vappu-Steak		Huhn mit Ernußpastete	
Karelischer Pfeffertopf		Über Küchenahnungen und das Wunder der vier Seeräuber zu Livorno	89
Krebs in Dillsauce		Scampi „Quadro Corsari“	
Eine spröde Geliebte, oder die Hochzeitsreise nach Leningrad	37	Spaghetti à la Neapolitaine	
Ukrainisches Pfefferfleisch		Land der Berge, Land der Milzprofesen, Land der Topfenpalatschinken.....	97
Schaschlik po Kawkawski		Musiker-Gulyas	
Ukrainisches Pfefferfleisch		Hit-Panorama	
Kaukasische Bauernsuppe		Kennst Du das Land, wo die Spione blüh'n?.....	105
Als wir nach Frankreich zogen, oder Champagner in Sauerkraut.....	45	Ungarisches Steak	
Einfache Elsässer Zwiebelsuppe		Budapester Nockerl	
Champagnerkraut			
Kalbsmedaillon „Elsässer Art“			
Straßburger Zitronenschaum			

<p>Tschechoslowakei: die Küche mit dem Bierseidel 115</p> <p style="padding-left: 20px;">Entenragout „Böhmische Art“ Spezialität „U Dipoldu“ Pilsner Bierfleisch</p> <p>Wanderer, kommst Du nach Varna, laß nicht mit Dir wetten..... 125</p> <p style="padding-left: 20px;">Muskalicza Rasnici Bulgaria</p> <p>Der Imam fiel in Ohnmacht, und wie Hammelaugen am besten schmecken..... 135</p> <p style="padding-left: 20px;">Türkisches Pilaw aus Alanya Brennendes Türkenschwert</p> <p>Vom „Andivi“ bis zum Hopfenspargel: Salate, die die Peristaltik fördern..... 143</p> <p style="padding-left: 20px;">Gesundheits-Fitness-Salat Salatphantasie „Italia“ Bulgarischer Hirtensalat Rumänischer Zwiebelsalat Hexensalat</p> <p>Die Blutwurst, oder wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt 157</p> <p style="padding-left: 20px;">„Lagos Daniel“ – Hase „Daniel“ Griechischer Salat</p> <p>Die Briten und das Roast Beef, das ihr Blut so feurig macht..... 165</p> <p style="padding-left: 20px;">Welsh Rarebits oder Rabbits Fish and chips Apple Tansy Champ</p>	<p>Das Mord-Menü: Über die Gruselküche zwischen Hitchcock und Rasputin..... 177</p> <p style="padding-left: 20px;">Anti-Dracula-Steak Hitchcock's Story Rasputin-Steak</p> <p>Von Bärenschinken, wenn sie läufig werden, von Elchherzen und vom Häuptling Lange Lanze 187</p> <p style="padding-left: 20px;">Canadian-Club Toast Truthahn „National“ Bärenschinken „Gold Diggers Style“</p> <p>Das Aztekenfeuer, oder der Ententraum von Mexiko 199</p> <p style="padding-left: 20px;">Chili con carne Mexikanische Reissuppe</p> <p>„... bereitet für Deutschland“ die Sportküche des Hans-Georg Damker..... 207</p> <p style="padding-left: 20px;">Siebenbürger Teller Albanisches Bauernfrühstück</p> <p>Ministranten, „Spitzbub'n“ und die altbayerische Weihnacht 217</p> <p style="padding-left: 20px;">Spitzbuben Kokosflockerl</p> <p>Prolog 227</p> <p>Nachwort zu Max..... 229</p>
--	---

*Mein Land, meine Stadt der
Träume*

*Finnland
Helsinki*



Das Fiasko von Helsinki, oder Außenpolitik mit dem Kochlöffel



Die beiden feinen jungen Herren in den dunkelgrauen Maßanzügen schüttelten höflich ihre diplomatisch gescheiterten Köpfe: „Wir sind eine Handelsvertretung und kein Arbeitsamt. Und wenn wir jeden Deutschen aufnehmen wollten, der bei uns nach Arbeit fragt – o je, denn hätten wir längst ein Asyl zusammen! Wenn Sie hier nicht zurechtkommen, dann fahren Sie halt wieder heim. Das Fahrgeld strecken wir Ihnen vor. Das ist aber auch das einzige, was wir für Sie tun können...“

Es war der Augenblick, in dem alle Träume meiner Jugend zu einem faden Nichts zerfließen; in Helsinki, am 17. August 1963.

Der längste Moment eines siebzehnjährigen Lebens. Mit den nächsten vier Worten begann meine Karriere. Ich stieß sie mutlos, gekränkt heraus, unter Aufbietung aller Energie und doch resigniert, nur eben, um alles gesagt zu haben. Ich sagte:

„Ich bin aber Koch!“

Die beiden feinen jungen Herren in den dunkelgrauen Maßanzügen ließen jäh das diplomatische Lächeln fallen und blickten menschlich interessiert. Am gleichen Abend servierte General-

Château nach Madame Verdier

Zutaten

- 1 doppeltes Filetstück
ca. 300 g,
- 1 Glas französischen
Cognac,
2 Trüffel,
- 1 Tasse Fleischglace
(Bratensaft),
- 1 Tasse geschälte
Weintrauben,
etwas Madeira,
- 2 Hummerscheren,
Kräuselpetersilie.

Zubereitung

Das doppelte Filetstück ca. 4 Stunden in Cognac legen, dann abtrocknen und bei großer Hitze in der Pfanne englisch braten.

Mit brauner Butter verfeinern und jetzt die in heißem Wasser abgebrühten und geschälten Weintrauben zusammen mit den fein gehackten Trüffeln hinzugeben.

Fortwährend und abwechselnd mit dem übrig gebliebenen Cognac, Madeira und Bratensaft ablöschen und einkochen lassen.

Die 2 Hummerscheren in einer Pfanne mit Öl anbraten, ebenfalls mit etwas Butter verfeinern und auf dem fertigen Château anrichten.

Darüber wird mit einem Löffel die Saucen-Reduktion mit Weintrauben und Trüffeln gezogen.







Diplomatencrème

Zutaten

8 Eigelb,
250 g Zucker,
1 l Milch,
1 Vanillestange,
40 g Blattgelantine,
½ l Sahne,
Orangeat,
Zitronat,
Rosinen,
100 g Haselnüsse,
1 Glas Rum.

Zubereitung

Das Eigelb wird mit dem Zucker schaumig gerührt.

Eine Vanillestange wird mit einem Messer ausgekratzt und zusammen mit 1 Liter Milch zum Kochen gebracht.

Nach dem Aufkochen der Milch werden Eigelb und Zucker am Rande des Herd es unter ständigem Rühren eingezogen bis die Flüssigkeit den Löffel leicht überzieht.

Ein nochmaliges Aufkochen muß unbedingt vermieden werden.

Die Blattgelantine läßt man in lauwarmem Wasser gut aufweichen und zieht sie abseits vom Feuer in die mittlerweile etwas ausgekühlte Crème.

Kurz vor dem Kalt werden wird ½ l geschlagene Sahne vorsichtig unterzogen. Orangeat, Zitronat und Rosinen werden so fein wie möglich gehackt, die Haselnüsse gerieben.

Auch hier muß beachtet werden, dass das Hinzugeben der Einlage unter vorsichtigem Rühren erfolgen muß.

Das Ganze wird mit einem Glas Rum abgeschmeckt und kurz vor dem Fest werden der Crème in gewässerte Formen eingefüllt.

Karelischer Pfeffertopf

Zutaten

200 g Filetspitzen,
Mischpilze,
gehackte Zwiebel
in Würfel ,
geschnittene
durchwachsener Speck,
Senfgurken,
Kürbis,
Preiselbeeren,
1 Glas Wodka,
1 Glas Rotwein,
Mehl,
geriebene
Pfefferkörner,
Bouillon,
Selleriekraut,
Majoran,
Schnittlauch,
Petersilie.

Zubereitung

Filetspitzen salzen und in die geriebenen Pfefferkörner daruntermischen, in heißem Fett viel Farbe nehmen lassen, dann gehackte Zwiebel und in Würfel geschnittenen durchwachsenen Speck, in Scheiben geschnittene Mischpilze, Kürbis und Senfgurken hinzugeben, mit Mehl stauben und abbrennen lassen.

Wenn sich das Mehl vom Pfannenboden löst, mit Wodka ablöschen und mit Rotwein und Bouillon bis zur Dicke auffüllen.

Vorsichtig glattgerührt wird die Sauce mit schwarzem Pfeffer, Preiselbeeren, Kürbisfond und wenn nötig, mit etwas Salz verfeinert.

Und als Beilage:

KARELISCHE KARTOFFELN. In einer heißen Pfanne wird würfelig geschnittener, durchwachsener Speck ausgelassen, dann kommen gehackte Zwiebeln und (Röst)kartoffeln hinzu.

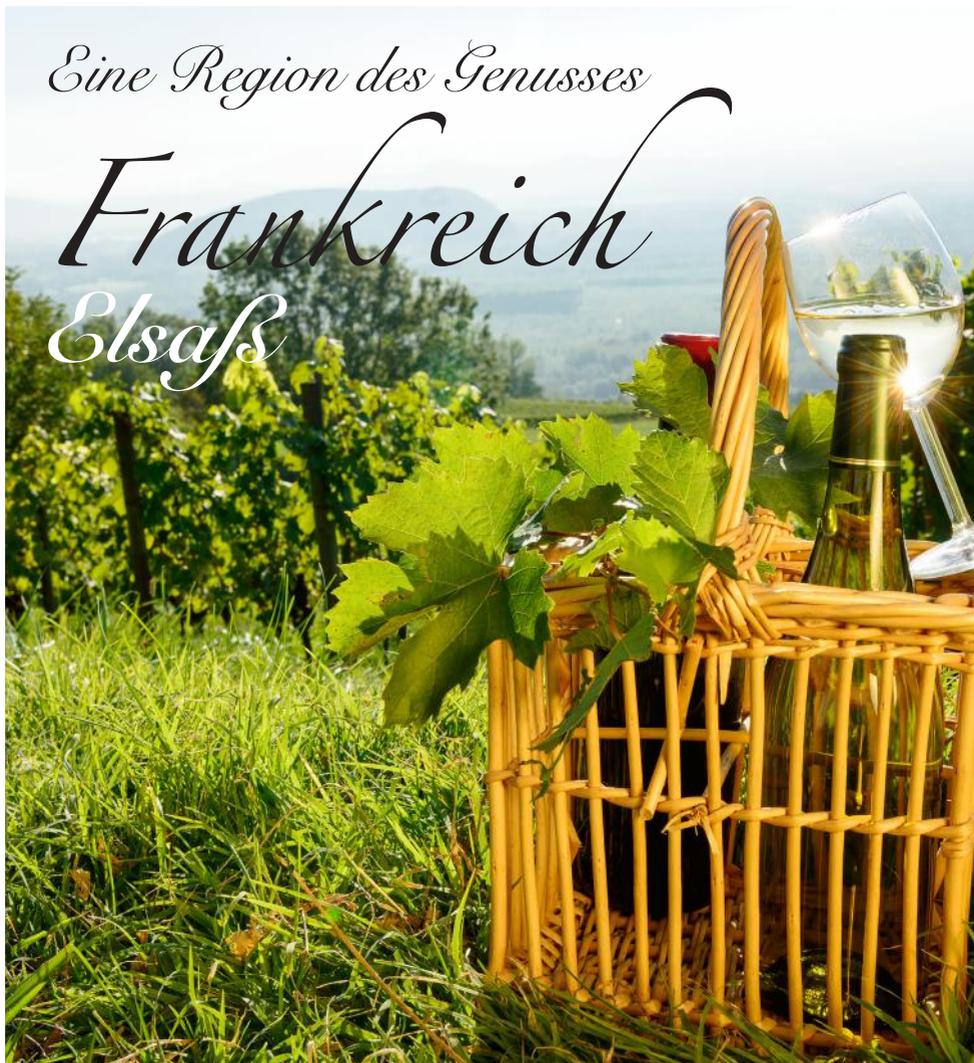
Das Ganze wird mit viel Majoran und getrocknetem oder frischem Selleriekraut gewürzt. In einem Schöpfer angerichtet, ist der i-Punkt ein grüner teppich aus Schnittlauch und Petersilie.





Eine Region des Genusses

Frankreich
Elsass



Als wir nach Frankreich zogen, oder Champagner im Sauerkraut



Als ich so im Elsass saß, umgeben von dieser bemerkenswerten Mischung aus deutscher Bodenständigkeit und französischem Flair, verstand ich plötzlich, warum die Elsässer sich so wenig für die politischen Streitigkeiten interessierten, die seit Jahrhunderten um sie tobten. Hier zählte nicht, wer gerade die Grenzen zog oder die Gesetze machte – was zählte, war das tägliche Leben, das gemeinsame Essen und Trinken, das Gefühl, zu einem Land zu gehören, das sich eher in einem Glas Riesling als in einem Regierungspalast ausdrückte. Es war diese Einfachheit, dieser Fokus auf die Sinne und das Unmittelbare, die dem Elsass seine Unabhängigkeit und Eigenheit bewahrten – und mir das Gefühl gaben, einen Ort zu betreten, der in seiner Kultur unerschütterlich und zeitlos war.

So stand ich also mitten in der Nacht in Fessenheim und erlebte eine Seite Frankreichs, die wohl nur wenige Touristen zu Gesicht bekommen. Monsieur Schwein, der Wirt und Feuerwehrmann, rannte wie der Held eines alten Heimatfilms mit goldenem Helm hin und her, wobei er abwechselnd seine Gäste bewirtete und die Flutwasser unter Kontrolle zu bringen versuchte. Die Dorfbewohner hielten zusammen, und wenn

Einfache Elsässer Zwiebelsuppe

Zutaten

- 2 große Zwiebeln
in feine Scheiben
geschnitten,
- 2 Tassen fertig
gewürzte Bouillon,
- 1 Tasse Scheibe
schwarzes Bauernbrot,
- 1 gehäufte Esslöffel
geriebener Käse,
- fruchtigen Weißwein,
- Salz,
- Butter,
- 1 Messerspitze Muskatnuß.

Zubereitung

Die Zwiebelscheiben in einer verschlossenen Kasserole gut dämpfen und von Zeit zu Zeit mit etwas Weißwein ablöschen und wieder einreduzieren lassen.

In einer heißen Pfanne mit wenig Butter das in kleine Würfel geschnittene Bauernbrot hart rösten.

Hat es eine knusprige goldgelbe Farbe, wird es unter die inzwischen gar gedämpften Zwiebeln gemischt.

Das Ganze wird bis zu einer schönen Suppendicke mit heißer Bouillon aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt.

Im heißen Ofen abschließend mit geriebenem Käse bis zur braunen Kruste überbacken.





*Nimm dir Zeit
zum Träumen!
Es ist der Weg zu den Sternen*



Das heikle Kapitel, oder die Küche fürs Bett

„An eines Mahls besetztem Tisch die Lieb-
schaft zu beginnen“, das empfiehlt
bereits Ovid – jener Römer Publius Ovidius
Naso, der schon vor 2000 Jahren Treffliches
über die Liebe schrieb und damit heute noch
Primanern zu schaffen macht.

Primanern eben, die es übersetzen müssen.

Jedenfalls: was er da anspricht, ist das hei-
kelste und amüsanteste Kapitel der Kochkunst,
die Küche für die Liebe.

Es lag ja nahe, nicht wahr, frühzeitig eine Ver-
bindung zu suchen zwischen Tisch und Bett – zu
nah verwandt sind sich die sinnlichen Empfin-
dungen des Menschen, um keine direkte Bezie-
hung herauszufordern.

Und so ist der alte Ovid auch keineswegs der
erste gewesen, der sich mit dem Problem be-
schäftigte, wie per os Damen geneigter und
Männer munterer zu machen seien.



Frutta d'amore

Zutaten

- 1 Glas oder Becher Joghurt,
- frischen Dill,
- etwas Salz,
- ($\frac{1}{8}$ l) Schlagsahne,
- 1 Zitrone,
- 1 frische Salatgurke,
- 1 Knolle frischen Sellerie,
- 1 Apfel,
- 2 geschälte Tomaten,
- 1 geschält Aubergine.

Zubereitung

Die Salatgurke wird geschält, halbiert, entkernt und in Würfel geschnitten.

Die zwei Tomaten werden ausgehöhlt und zusammen mit dem Apfel, Sellerie und Aubergine in Würfel geschnitten, mit der Salatgurke vermischt, mit dem Saft einer Zitrone beträufelt und leicht gesalzen.

Den Joghurt gut verquirlen und vorsichtig unter das Ganze ziehen.

Die Sahne wird steif geschlagen, mit Salz und feinhacktem Dill versehen, ebenfalls langsam beigemischt.





Sweetheart

Zutaten

1 frischen, harten
Camembert,
etwas Mehl,
1 Ei,
etwas Paniermehl,
2 ausgestochene
Apfelscheiben,
2 Teelöffel Preiselbeeren,
1 Glas hochprozentigen
Obstler.

Zubereitung

Camembert in zwei Hälften teilen, in Mehl, einem aufgeschlagenen Ei und feinen Semmelbröseln (Paniermehl) nacheinander wenden, in heißer Butter (nicht braun) auf beiden Seiten 1 bis 2 Minuten braten.

In einer zweiten Pfanne die beiden Apfelscheiben ebenfalls mit Butter goldgelb anbraten.

Den Camembert auf einem warmen Dessertteller geben, darauf die Apfelscheiben und in deren Aushöhlung die Preiselbeeren, und das Ganze mit einem Obstler flambieren.





*Eine Land voller Sonne,
Kultur & Lebensfreude*

*Italien
Livorno*



Über Küchenahnungen und das Wunder der vier Seeräuber zu Livorno



Italien ohne Spaghetti, wie Touristen sie bekommen, Italien ohne Polli und Saltinbocca und Coratella, wie die Feinschmecker sie in sorgfältig verborgenen Restaurants von Rom und Florenz suchen – kaum denkbar, nicht wahr? Ich habe dieses „Italien ohne“ auch nur durch Zufall entdeckt, und zwar wegen eines Krankheitsfalls, den wir an Bord hatten. So steuerte die kleine, hübsche „Dalmatija“, auf der ich Seeurlaub machte, außerplanmäßig den Hafen von Livorno an, und ich fiel unter die Piraten.

Denn vier Seeräuber, die namentlich allerdings nicht überliefert sind, hatten der Hafenkneipe den Namen verliehen, der mich anzog: „Taverna di Quatro Corsari“. Wir hatten eigentlich in die Stadt gehen wollen, um den unverhofften Aufenthalt zu ein paar Einkäufen auszunützen, aber mir stachen schon nach wenigen Metern an Land die „Quatro Corsari“ ins Auge. Ich weiß nicht warum, aber es gibt wohl auch auf der Zunge gewisse Ahnungen. Flugs animierte ich einen Mitpassagier, mir Gesellschaft zu leisten, und da saßen wir nun.

Die Hitze brütete auf der kleinen Piazza; es dauerte eine ganze Zeit, bis ein älterer Mann

Scampi „Quadro Corsari“

Zutaten

- 4 Scheiben Weißbrot
- etwas Butter,
- 4 Eier,
- etwas Salz, Paprikapulver,
- ½ Tasse fein geschnittener
Schnittlauch,
- 1 Zwiebel,
- 1 geschälte und
ausgehöhlte Tomate,
- 1 Gewürzgurke
(alles in Würfel),
- 1 Packung Tiefkühl-Scampis,
- 1 Teelöffel Ketchup.





Zubereitung

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen.

4 Eier salzen und mit etwas Milch, viel Paprikapulver und Schnittlauch aufschlagen.

In einer Pfanne wird Butter zerlassen.

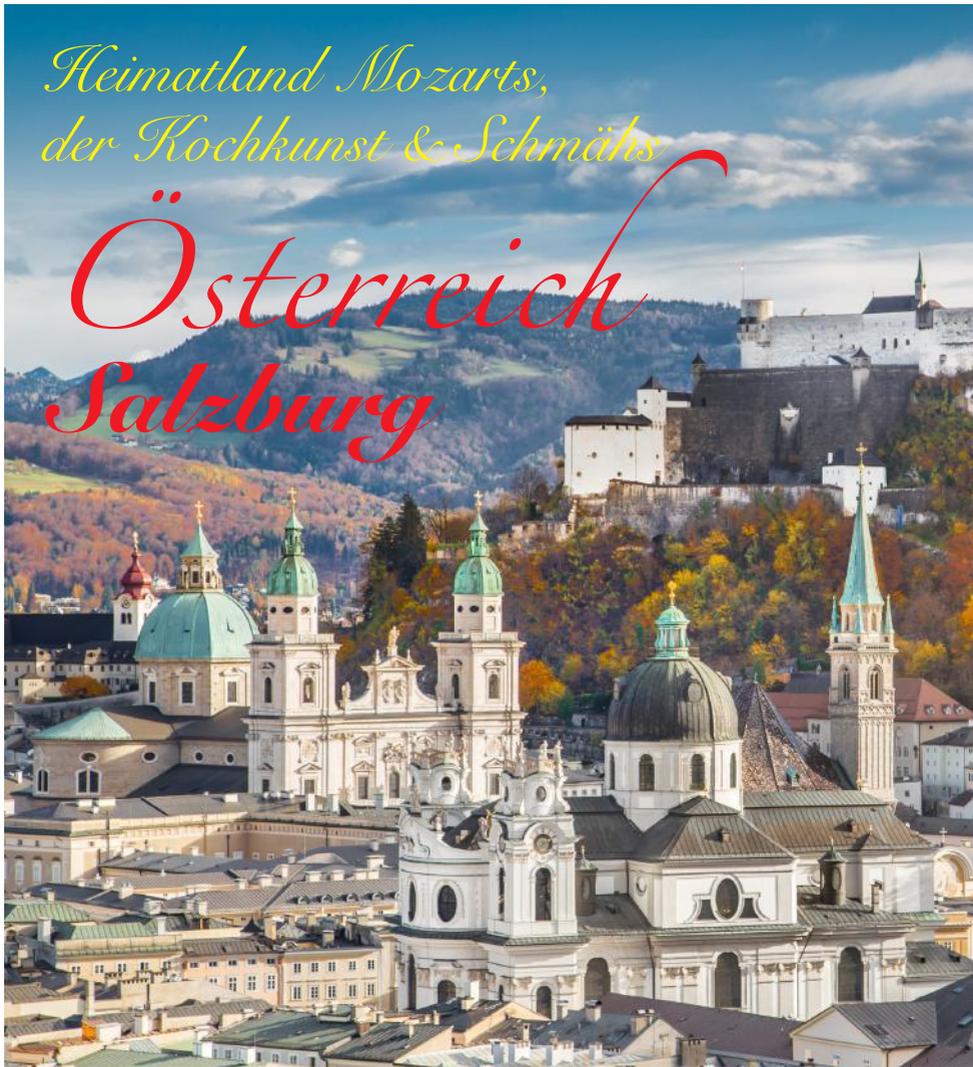
Die Scampis dazu geben und auch diese leicht anrösten.

Die aufgeschlagene Eimasse zugießen und unter langsamem Hin- und Herühren Rührei herstellen, in das die Scampis eingebacken sind.

Das Ganze noch warm auf die Brotscheiben verteilen und mit der kleingehackten Gewürzgurke und Tomate sowie einem Teelöffel Ketchup garnieren.

*Heimatland Mozarts,
der Kochkunst & Schmäh's*

*Österreich
Salzburg*



Land der Berge, Land der Milzprofesen, Land der Topfenpalatschinken



Österreich: hoch vom Dachstein her und Tiroler Speckknödl. Kaiserjägermarsch, Kaiserfleisch, Kaiserschmarrn. Land der Berge, Land der Schnitzel, Walzertraum. Lauter hübsche Klischees (in der Landessprache: Schmääh), hart an der Wirklichkeit vorbei. Zwar haben die Musikalität und die Kochkunst noch immer in Österreich ihren Wohnsitz, und sie gehen harmonisch zusammen. Aber sie haben, ein Jahrhundert nach Haydn und Sissi, ihre Tonart geändert. Aufgegangen ist mir das beim Beat in Salzburgs – seinerzeit – fashionablem „Alm-Casino.“

Ich war, Sindbad der Küchenfahrer, gerade von meiner ersten Nordlandreise zurück und vom heimatlichen Ruhpolding über die Grenze gefahren, um im nahen Salzburg mein erstes selbstverdientes Geld zu genießen.

Das Uwe Heens Quartett beatete aus Leibeskräften, zwischendurch auch einmal auf Mozart und den Holzhackerbuam herum, das meist einheimische Publikum stampfte, sehr weitab von Walzer und Landler, im Salzburger Trachten-Look auf dem Parkett, und ich fühlte mich grad wohl in diesem atmosphärischen Mischmasch zwischen Volkstümlichem und Importiertem, sozusagen zwischen kleiner und großer Welt.

Musiker-Gulyas

(Ulwe Heens Quartett)

Zutaten

200 g (= 20 dkg)
Filetspitzen,
Zwiebeln,
Gewürzgurken,
Mischpilze
(= Schwammerl);
geschälte Tomaten
(= Paradeiser),
rote Paprikaschoten,
Lauch (= Porree),
alles in feine Scheiben
geschnitten,
Mehl,
Tomatenketchup,
1 Tasse Bouillon,
Schale von einer Zitrone,
1 Glas Rotwein,
Essig,
Majoran,
Rosenpaprika,
1 Glas Cognac,
1 Ei.

Zubereitung

Filetspitzen salzen und mit Rosenpaprika stauben.

In einer heißen Pfanne mit Fett scharf anbraten.

Erst wenn das Fleisch Farbe genommen hat, Zwiebeln hinzugeben.

Das Ganze mit Mehl binden und anbrennen (sich vom Pfannenboden lösend), abgelöscht mit Rotwein, aufgefüllt mit heißer Bouillon.

Nach dem glatt rühren werden Lauch, Mischpilze, Paprikaschoten und Gewürzgurken beigegeben und am Rande des Herdes kurz aufgekocht.

In Würfel geschnittene Zitronenschale, ein Schuss Essig, etwas Majoran und je nach Schärfe noch Rosenpaprika oder ein Spritzer Tabasco sollen das Ganze verfeinern.

Nach dem Anrichten mit gutem Cognac flambieren und obenauf mit einem Spiegelei servieren.





*Das Land der Pferde,
Zigeunermusik & Gulasch*

Ungarn



Kennst Du das Land, wo die Spione blüh'n.



Ich bin ein Spion. Ein relativ harmloser zwar, der auf Reisen immer nur in anderer Völker Kochtöpfe guckt, aber immerhin... Und in Ungarn wurde ich entlarvt. Budapest, Ende März 1967. Die Szene ist ungemein konspirativ. Darsteller: der Geheimdienst und ich.

Begonnen hatte die Geschichte dreizehn Tage früher, in dem berühmten Café „Newyork“, das seit 1945 Café „Hungaria“ heißt, aber von den Ungarn doch Newyork genannt wird; denen zum Trotz, die aus Budapest eine östliche Stadt machen wollen. Im Café Newyork also fragten wir, mein finnischer Reisekumpan Pertti Aasikainen und ich, einen älteren Herrn, der am Nebentisch gemütlich Zeitung las, nach etwas typisch Ungarischem. Denn wir hatten das touristische Verlangen nach Zigeunermusik, joi-joi, nach Gulasch und Piroshka.

Der alte Herr überlegte nicht lange: „Mateus-Prince, Matthäuskeller – das ist, was Sie suchen!“ Und gleich erbot er sich, uns dorthin zu führen. Er hatte denselben Weg, denn er war dort Portier. Seine Frau, wie sich herausstellte, war auch dort zu finden – als Garderobiere. Ein feines älteres Ehepaar, das merklich bessere Tage erlebt hatte, in einem besonders hübschen, stilvollen

Ungarisches Steak

Zubereitung

- 1 Steak vom Kalb, Rind oder Schwein (ca. 180 g),
- 1 Zwiebel,
- ½ Stange Lauch,
- 1 kleinere Gewürzgurke,
- rote Paprikaschote,
- 1 Scheibe gekochter Schinken,
- 1 geschälte Tomate,
- etwas Geflügelfleisch,
- ¼ Kopf Weißkraut mittlerer Größe,
- 1 gekochte Kartoffel,
- 1 gekochtes Ei (alles in feine Scheibchen geschnitten),
- 1 Bund Schnittlauch,
- 1 Esslöffel Tomaten-Ketchup,
- etwas Rosenpaprika,
- Kümmel und Majoran,
- Estragon-Essig,
- 1/8 l Rotwein,
- 1 Glas Weichsel-(Kirsch-)Likör.

Zubereitung

Das Steak wird gesalzen und auf dem Grill oder in einer Pfanne je nach Geschmack englisch, medium oder durchgebraten.

In einer zweiten heißen Pfanne werden in Butter die Zwiebeln, Lauch, Weißkraut und die Paprikaschote mit Kümmel gedämpft und mehrmals mit Rotwein abgelöscht.

Nach ungefähr 10 Minuten wird das Ganze mit Rosenpaprika gestaubt, mit einem Esslöffel Tomaten-Ketchup abgebrannt und mit fertig gewürzter, heißer Bratensauce aufgefüllt.

Erst jetzt gibt man die restliche, bereits gegarte Einlage, gekochten Schinken, geschälte Tomate, Gewürzgurke, Kartoffel und Ei hinzu, lässt die gesamte Einlage am Rande des Herdes kurz aufkochen und schmeckt dann mit Estragon-Essig und einem Glas Weichsellikör ab.

Das fertige Steak wird so dick wie möglich mit der bunten ungarischen Sauce überzogen und mit viel Schnittlauch, fein gehackten Zwiebeln, roten Paprikaschoten (in den Landesfarben Ungarns Grün-Weiß-Rot) garniert.







Tschechoslowakei: die Küche mit dem Bierseidel



Ernst blickte der Kaiser Franz Josef mit seiner Knollennase, „wo die Fliegen auf ihn geschissen haben“, in die Wirtsstube vom „Kelch“ in Prag. Ich saß dort unter dicht gedrängten, neugierigen Touristen aus Deutschland, Frankreich und Schweden; es war laut und ungemütlich, und der Josef Schwejk, der seinerzeit dort verkehrt ist, hätte beileufig keine Freide daran gehabt.

Sehnsüchtig dachte ich an „U Dippoldu“, an das Dippoldsche Gasthaus in Pilsen, alt und verräuchert wie es war, mit abgewetzten Bänken und gebrechlichen Stühlen, aber mit spiegelblanken Gläsern und einer blitzsauberen Bierleitung, aus der das köstliche Gebräu nahezu ohne Unterlaß rann.

Das Bier (aus Pilsen und aus Budweis) macht schätzungsweise die Hälfte der Ernährung eines erwachsenen DurchschnittsTschechen aus. Speziell deswegen hatte ich wieder in Pilsen Station gemacht, aber dann waren vor dem berühmten Breistiebel soviel Autos mit deutscher Nummer gestanden, dass ich das Weite gesucht hatte. Man macht sich übrigens, in der damaligen CCSR wie in allen Ländern des da-

Entenragout

„Böhmische Art“

Zutaten

½ Ente, von den Knochen befreit und in mittelgroße Würfel geschnitten,
5 getrocknete Pflaumen,
5 getrocknete Apfelscheiben,
Zwiebeln in Scheiben,
Beifuß,
etwas Basilikum,
Kerbel in Pulverform,
1 Tasse Bratensauce,
1 Glas Kirschlikör,
gehackte Petersilie,
½ Tasse Sahne,
etwas Butter,
Zucker,
½ Zitrone.

Zubereitung

Die Würfel aus Entenfleisch werden einer Pfanne angebraten.

Dann gibt man Zwiebeln in Scheiben hinzu. Die Trockenpflaumen und Apfelscheiben werden erst in heißem Wasser mit Zucker und Zitrone aufgekocht.

Beifuß, Basilikum und Kerbel (je etwa 1½ Teelöffel) werden unter das Entenfleisch gezogen, mit Bratensauce aufgekocht.

Erst jetzt gibt man die weich gewordenen Trockenfrüchte dazu und schmeckt das Ragout nach ungefähr 10 Minuten Kochzeit.

Mit Kirschlikör, Sahne und gehackter Petersilie ab.





*Das Land zwischen
Okzident & Orient*

*Türkei
Istanbul*



Der Imam fiel in Ohnmacht, und wie Kammelaugen am besten schmecken

Die Einladung zur Tafel auf dem Fischmarkt blieb nicht das letzte Beispiel türkischer Gastfreundschaft, die uns von Edirne bis Istanbul begleiten sollte. Diese Nähe zwischen Gastgeber und Gast, die selbst bei zufälligen Begegnungen entsteht, ist in der Türkei eine Selbstverständlichkeit. Im Viertel rund um die Süleymaniye-Moschee etwa gerieten wir in ein kleines Lokal, das hauptsächlich Arbeiter und Handwerker besuchten. Dort zeigte uns der Wirt stolz, wie man einen perfekten Kebab zubereitet: das Fleisch am Spieß, dicht an dicht geschichtet und über viele Stunden gegart, so dass es außen knusprig und innen zart und saftig blieb. Jeder Bissen war ein kleines Meisterwerk an Einfachheit und Geschmack, begleitet von einer leichten Joghurtsoße und frischem Brot.

An den darauf folgenden Abenden in Istanbul erweiterten wir unseren kulinarischen Horizont noch weiter. Ein älterer Herr im Stadtteil Beyoğlu führte uns in die Geheimnisse der Meze ein – die Vielfalt dieser kleinen, kunstvoll angerichteten Vorspeisen war schier endlos. Von würzigem Hummus über gefüllte Weinblätter bis hin zu würzig mariniertem Oktopus gab es nichts, was nicht auf den kleinen Tellern landete. „Jedes



Brennendes Türkenschwert

Zutaten

Kleine Steaks (Medaillons)
vom Kalb, Rind oder
Hamme
(pro Person 5 Medaillons
à 40 g),
1 Zitrone,
1 Orange,
Maraschinokirschen,
Lorbeerblätter,
grüne Bohnen,
feine Zwiebeln,
Reis,
Tomaten-Ketchup,
Rosen-Paprika
Thymian,
Maraschino,
1 Glas Cognac.

Zubereitung

Die Medaillons werden gesalzen und auf einem heißen Grill oder in der Pfanne nach eigenem Geschmack englisch, medium oder durchgebraten.

Die Orange und die Zitrone werden so geschält, dass die Schale herabhängend eine Spirale bildet.

Auf den bereitliegenden Spieß wird erst die eine Spirale aus Orangenschale, dann die andere aus Zitronenschale an nur einem Ende (herabhängen lassen) aufgesteckt.

Danach werden die Medaillons nachgeschoben.

Zwischen die Medaillons soll man soviel Lorbeerblätter wie möglich schieben und die Fleischstücke fest zusammenpressen.

Die herabhängenden Spiralen aus Fruchtschalen um das Fleisch wickeln und am unteren Ende des Spießes aus Fruchtschalen um das Fleisch wickeln und am unteren Ende des Spießes



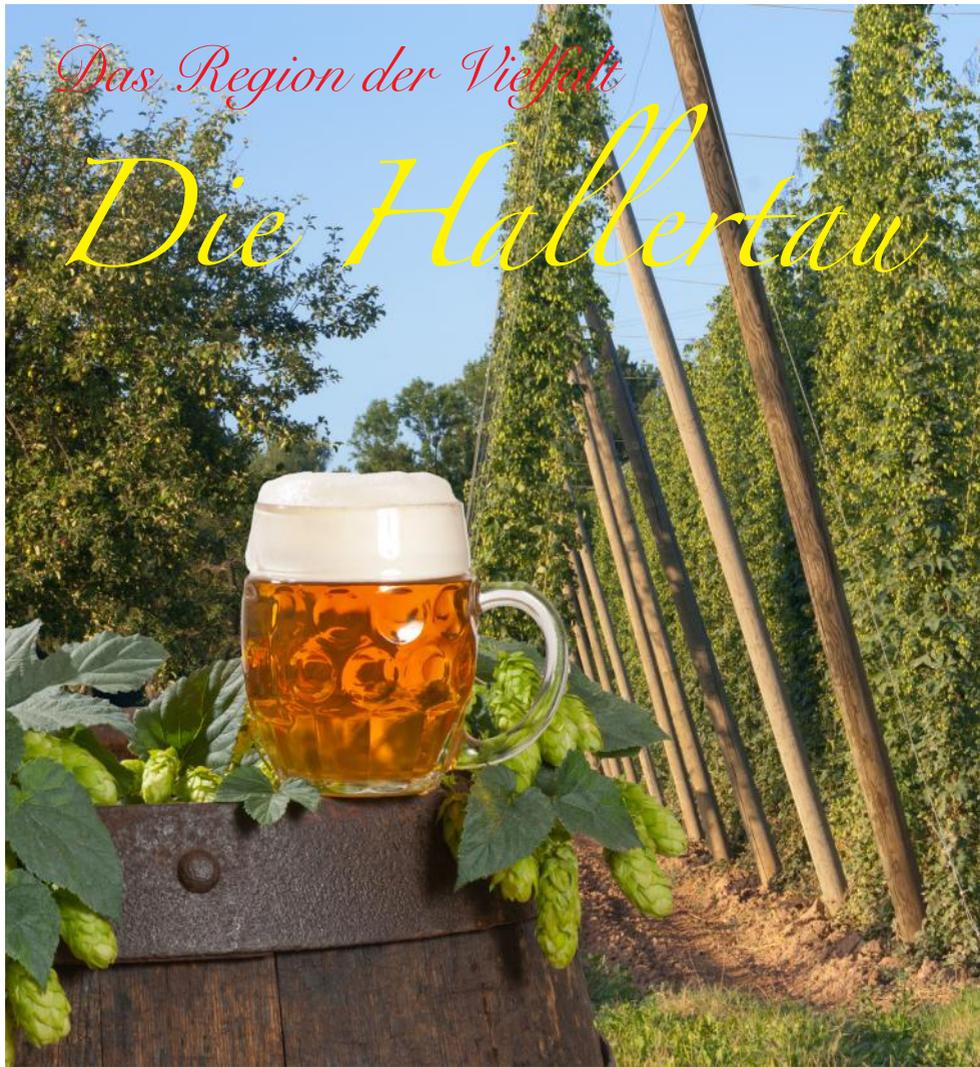


durch Aufstecken festmachen.
Zum Abschluß noch einige
Maraschinokirschen angefügt,
ergibt der Spieß ein buntes Bild.

Auf den Tisch gebracht:
Bevor das Türkenswörtchen angerichtet wird, erst mit Maraschino (nur die das Fleisch umgebenden Fruchtschalen) besprengt und nachher der ganze Spieß mit Cognac flambiert.

Beilage:

Grüne Bohnen mit fein gehackten Zwiebeln, einfaches Weißbrot oder Butterreis, der erst mit Rosenpaprika geschärft, mit Thymian gewürzt und dann mit Tomaten-Ketchup aufgelockert wird.



Das Region der Vielfalt

Die Hallertau

*Vom „Andivi“ bis zum
Hopfenspargel:
Salate, die die Peristaltik
fördern*



Zwischendurch, und einmal ganz undramatisch: Ich muss gestehen, dass ich eigentlich nie ein großer Freund von Salat war. Besonders der „grüne“ oder Häuptelsalat, wie er bei uns daheim so gerne aufgetischt wurde, und auch der Endiviensalat weckten in mir keine Begeisterung. Als Kind musste ich ihn essen – und fühlte mich dabei jedes Mal ein wenig wie ein Kaninchen. Noch heute staune ich über Menschen wie meinen Freund Werner Widmann, den altbayerischen Autor, der beim Maierwirt am Westerbuchberg eine ganze Vier-Personen-Schüssel voll „Andivi“ mit sichtlichem Genuss verdrücken kann. Für mich bleibt dieser Genuss ein Rätsel.

Ähnlich faszinierend ist mein Kollege Werner Behringer, der im ehrwürdigen Nürnberger Bratwursthäusle die berühmten, über Holz gegrillten Bratwürste – daumengroß, saftig und hochgelobt – genießt. Doch eigentlich, das muss man wissen, nimmt er die Würste nur als Vorwand in Kauf, denn für ihn sind der Spargelsalat aus dem Knoblauchsland und die seltenen Hopfenspitzen aus der Hallertau der wahre Genuss. Solche Beispiele zeigen: Salat muss nicht unbedingt wie „Karnickelfutter“ schmecken. Wenn man



Die Blutwurst, oder wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt



In Griechenland sind die Demokratie und die Blutwurst erfunden worden. Während der 25 Jahrhunderte, die seitdem vergangen sind, hat sich vieles verändert. Die Blutwurst ist geblieben.

Wir nähern uns dem klassischen Land auf der klassischen Route – von See her, von Marseille, Genua oder Venedig. Dem Seereisenden zeigt Hellas nämlich von vornherein seine schöne Seite, während es dem Flugtouristen mit den Bergen Attikas von oben eine unwirtliche, schmutzig braune Schulter weist.

Aus dem Meer kommen auch die kostbarsten Andenken an das griechische Altertum, die Statuen und Amphoren, die ins Wasser fielen, als die gierigen Römer sie stehlen wollten und ihre Schiffe damit derart überluden, dass sie beim ersten Windhauch vor der Küste kenterten.

Und auf den Wellen schwimmt der Schlemmer schließlich geradewegs auf die größten Köstlichkeiten der griechischen Küche zu – nein, nicht die Blutwurst: auf die Fische („psaria“), die Langusten, die Krebse, die Muscheln.

Ich schwamm an Bord eines griechischen Schiffes, der TSS „Regina“, und genoß bereits unter-

„Lagos Daniel“ „Hase Daniel“

Zutaten

2 Hasenschlegel,
etwa 200 g Rückenstück
oder Hasenklein
(Hals, Bauchlappen,
Läufe,
aber keine Innereien),
¼ l Essig,
¼ l Öl,
etwa ½ l Wasser,
½ l nicht zu süßen Rotwein
oder roten Retsina,
jeweils 2 bis 3 Esslöffel
kleingehackte Sellerie,
Karotten und Petersilie,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
etwas Mehl,
Lorbeerblätter,
Rosmarin, Muskat,
Pfeffer, Salz,
100 g geriebene Walnuß.

Zubereitung

Fleisch in große Stücke schneiden und 5 bis 6 Stunden in leichtem Essigsud marinieren, danach gut abtrocknen.

Leicht mit Mehl stauben, und in sehr heißem Öl anbraten.

Pfeffern, salzen, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Karotten und Petersilie zusammen mit dem Fleisch kurz dünsten und mit Lorbeer, Rosmarin und einer Spur Muskat würzen, mit dem Wein aufgießen und 2½ Stunden bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Vor dem Servieren die Zutaten pürieren, die Walnüsse hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Dazu nur frisches Weißbrot und griechischen Salat.

Griechischen Salat

(der sich an heißen Tagen auch allein als Hauptgericht eignet)

Zubereitung

Eine große frische Gurke, vier große Tomaten und eine grüne Paprikaschote grob würfeln, mit Salz, reichlich Olivenöl, geschrotetem schwarzen Pfeffer, einer Prise Zucker und Estragonessig anrichten.

10 bis 15 halbierte und entkernte schwarze Oliven und 150 bis 200 g in dünne Streifen geschnittenen Schafskäse vorsichtig darunterheben und kurze Zeit ziehen lassen.

Vor dem Servieren dick mit feingewiegter Petersilie bestreuen.

Wer's würzig mag, gibt zu den Gemüsezutaten eine gekochte kleine Fenchelknolle.

Gehaltvoller wird die Sache durch 2 bis 3 kleingehackte harte Eier.

Den ganz exotischen Geschmack erhält der Salat, wenn er zusätzlich zur Petersilie noch mit frischer Minze bestreut wird.





Das Land mit Geschichte

England

London

Die Briten und das Roast Beef, das ihr Blut so feurig macht



DZwischendurch, und einmal ganz undramatisch: Ich muss gestehen, dass ich eigentlich nie ein großer Freund von Salat war. Besonders der „grüne“ oder Häuptelsalat, wie er bei uns daheim so gerne aufgetischt wurde, und auch der Endiviensalat weckten in mir keine Begeisterung. Als Kind musste ich ihn essen – und fühlte mich dabei jedes Mal ein wenig wie ein Kaninchen. Noch heute staune ich über Menschen wie meinen Freund Werner Widmann, den altbayerischen Autor, der beim Maiwirt am Westerbuchberg eine ganze Vier-Personen-Schüssel voll „Andivi“ mit sichtlichem Genuss verdrücken kann. Für mich bleibt dieser Genuss ein Rätsel.

Ähnlich faszinierend ist mein Kollege Werner Behringer, der im ehrwürdigen Nürnberger Bratwursthäusle die berühmten, über Holz gegrillten Bratwürste – daumengroß, saftig und hochgelobt – genießt. Doch eigentlich, das muss man wissen, nimmt er die Würste nur als Vorwand in Kauf, denn für ihn sind der Spargelsalat aus dem Knoblauchland und die seltenen Hopfenspitzen aus der Hallertau der wahre Genuss. Solche Beispiele zeigen: Salat muss nicht unbedingt wie „Karnickelfutter“ schmecken. Wenn man

Welsh Rarebits oder Rabbits

Ein kleines Gericht, mit dem die kleinste der britannischen Landschaften, nämlich Wales, international groß geworden ist.

Zutaten

150 g geriebener Cheddar
oder Chester,
25 g Butter,
½ Tasse helles Bier,
1 Teelöffel englischer Senf,
Salz und Pfeffer,
Toast.

Zubereitung

Butter schmelzen, Bier und Senf einrühren, salzen und pfeffern.

Beim Aufkochen den Käse unterziehen und kurz eindicken lassen.

Heiß auf Toastscheiben gießen.

Im Grill überbacken und mit Petersilie bestreuen.





A dark, atmospheric landscape scene. In the foreground, a gnarled, leafless tree stands on the left, its branches reaching across the frame. A path leads from the bottom center towards a large, multi-towered stone castle in the distance. The castle has several towers with conical roofs. The scene is set in a valley with rocky outcrops on either side. The sky is dark and cloudy, with a bright light source (sun or moon) breaking through the clouds on the right, creating a hazy, golden glow. The overall mood is mysterious and slightly ominous.

Grusselgeschichten

Das Mord-Menü: Über die Grusel-Küche zwischen Hitchcock und Rasputin

Das manchen Ehemännern angesichts der Kochkünste ihrer Angetrauten das Grausen kommt, ist eine bekannte Tatsache, von der wir hier nicht zu reden brauchen. Nein – das Gruseln, das ich in meinen Töpfen stifte, ist rein psychologisch. Es kitzelt nur an den Nerven, aber es konventiert dem Gaumen.

Vorweg, damit Sie sich schon ein bisschen fürchten lernen, ein kleines Beispiel: Wenn Sie in ein Gläschen Eierlikör einen Teelöffel Cherry Brandy oder Brombeerlikör geben und vorsichtig ein bisschen umrühren, so haben Sie das, was die Barmänner ein „Blutgeschwür“ nennen.

Es sieht auch genau so aus, schmeckt jedoch ganz vorzüglich. Erschrecken Sie Ihre Gäste einmal mit diesem kleinen Thriller aus meiner „Gruselküche“ – sie werden es Ihnen danken.

Ich habe für den gepflegten Horror schon immer eine Schwäche gehabt, den Horror, wie er sich in Alfred Hitchcocks Filmen oder guten englischen Kriminalromanen darbietet.

Ein gut gespielter Mord hat eben mehr Reiz als ein echter, und der Wandel der Empfindungen, der sich von der Spannung zur Lösung, vom richtigen „schönen Gruseln“ bis zur aufschnaufenden Entspannung vollzieht, ist ein Hochgenuss, den



Rasputin-Steak

(nach dem russischen Mönch G. E. Rasputin, der als böser Geist des Zarenhauses galt. Widerstand infolge absonderlichen Magens zahlreichen Giftanschlägen, musste deswegen erschossen werden).

Zutaten

1 doppeltes Filetsteak
(350 g),
½ Stange frischen
Meerrettich,
2 Esslöffel Tomaten-
Ketchup,
schwarzen Pfeffer,
2 Eigelb,
etwas Worcestershire-
Sauce,
geriebenen Ziegenkäse.

Zubereitung

Das Filetsteak wird englisch bis medium gegrillt.

Der Meerrettich wird gerieben, mit Tomaten-Ketchup vermengt und mit schwarzen Pfeffer geschärft.

2 Eigelb werden darunter gezogen, und zum Abschmecken verwendet man ein paar Tropfen Worcestershire-Sauce.

Diese Pfeffermasse wird auf dem Steak angerichtet und im Rohr mit viel Ziegenkäse überbacken.





Unendliche Wälder & Bären

Kanada



*Von Pseudobärenschenken,
wenn sie läufig werden,
von Elchherzen und vom
Häuptling Lange Lanze*

Erst wer wie ich die vier Tage und drei Nächte in der transkontinentalen Eisenbahn von Halifax nach Vancouver abgesehen hat, kann wirklich ermessen, wie groß Kanada ist – das zweitgrößte Land der Welt. Es ist so weitläufig, dass einem alles schmerzt von der langen Fahrt, und das Bedürfnis nach heilen Knochen in diesem Land gewinnt eine neue Bedeutung. Während meiner Reise wuchs mein ohnehin tief empfundener Respekt für jene Pioniere, die dieses gewaltige Land einst auf Pferderücken durchquerten – von Chingachgook bis zu den berühmten Rotröcken der Royal Canadian Mounted Police. Kanada ist ein Land der Weite, des Abenteurers und für den Genießer ein wahrer Schatz.

Denn der Feinschmecker findet hier nicht nur die typischen Wildspezialitäten wie Bärenschinken und Elchleber. Kanada bietet ein Füllhorn an kulinarischen Reichtümern: frische Lachse aus dem Mackenzie, Hummer von der Hudson Bay und Whiskey, dessen Aroma an den rauchigen Geruch der Nadelwälder erinnert. Und dann dieser Weizen! Man glaubt, endloses Weizenland zu sehen, so weit das Auge reicht. Doch zwischen diesen Feldern, den Seen und Flüssen



Falscher Bärenschenken „Gold Diggers Style“

Zutaten

1 frischen, nicht zu fetten
Schweineschinken
ca. 8 Pfund schwer,
12 Gewürznelken,
1 Stunde Zimt,
etwas Essig,
2 zerdrückte
Knoblauchzehen,
2 Zwiebeln in Scheiben,
½ Tasse braunen Zucker,
1 Esslöffel engl. Senfpulver,
½ l Mayonnaise,
etwas Sahne,
5 Esslöffel Tomatenketchup,
5 Esslöffel Johannisbeergelee,
1 Glas Cognac,
1 Glas Heidelbeer- oder
Kirschlikör.

Zubereitung

Der Schinken wird mit dem zerdrückten Knoblauch eingerieben und mit etwas Wasser in eine Ofenpfanne gelegt.

In das Wasser Gewürznelken, Zimtstange, Zucker, Essig und Zwiebeln mischen.

Bei einer Ofentemperatur von ca. 200 Grad braucht ein solcher Schinken 2 Stunden, um durchzugaren.

Die Schwarte verfärbt sich dabei und wird braun und knusprig eine besondere Spezialität.

Die Oberfläche während des Garens ständig mit Gewürznelken bestücken und in regelmäßigen Abständen mit braunem Zucker und Senfpulver einreiben.

Mit dem verbleibenden Essigwasser und dem Fleischfond den Schinken während des Garungsprozesses mehrmals übergießen.

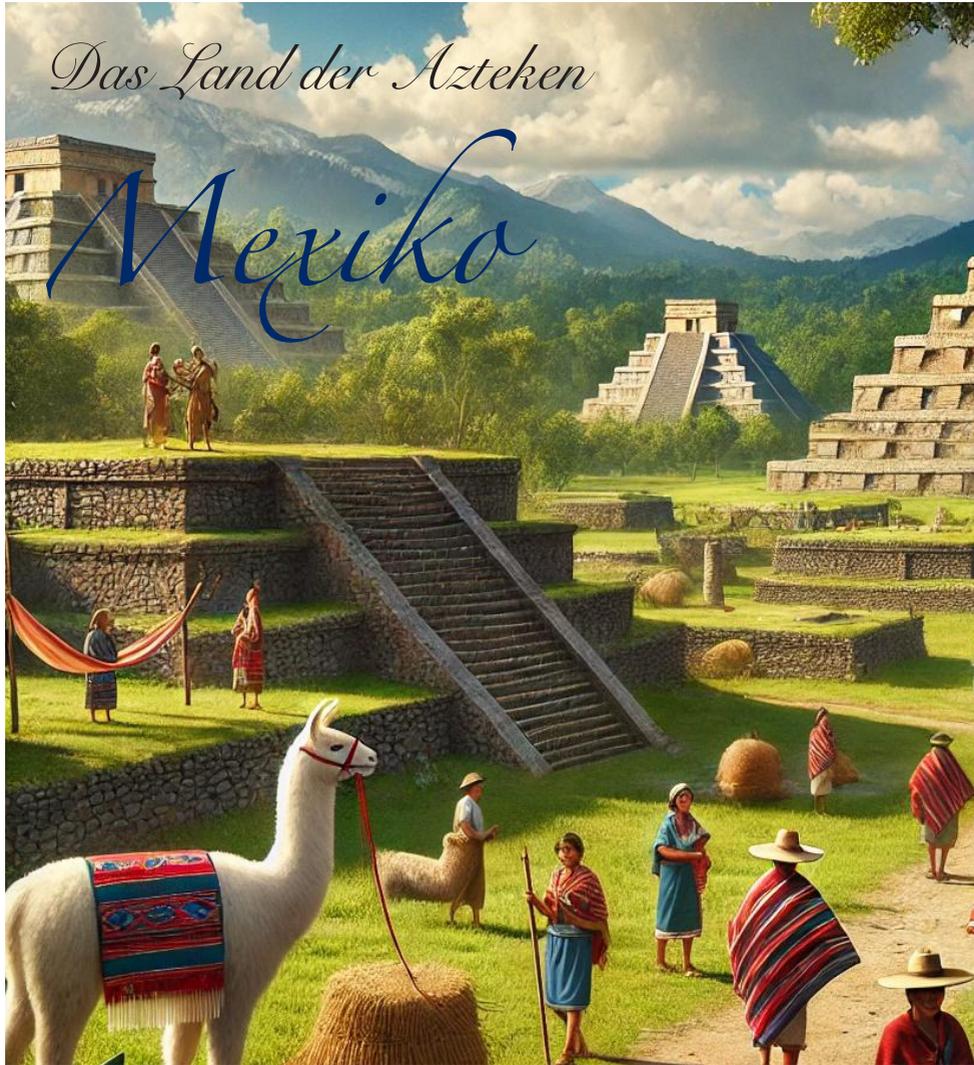


Dazu reicht man:

HUNTER SAUCE = Die Mayonnaise wird mit Sahne etwas dünngerührt, mit Tomatenketchup und Johannisbeergelee angereichert.

Abgeschmeckt wird das Ganze mit Cognac, Heidelbeer- oder Kirschlikör.

Der Schinken wird in dünnen Tranchen angerichtet und mit der Hunter-Sauce überzogen.



Das Land der Azteken

Mexiko

Das Aztekenfeuer, oder der Ententraum von Mexiko



Der Abend in Mexico City war für mich nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein kulturelles Abenteuer. Die Farben, Gerüche und Geräusche des großen Speisesaals schienen einem Bilderbuch zu entspringen. Die Einrichtung war im Kolonialstil gehalten, und an den Wänden hingen Bilder von stolzen Reitern und traditionellen Feierlichkeiten. Der mexikanische Gastgeber, ein ernster Herr mit stattlichem Schnurrbart, war äußerst stolz auf seine Kultur und Küche. Während er sprach, gestikulierte er mit einer Eleganz, die man nur in diesem Teil der Welt zu finden scheint. Diese Mischung aus Würde und einer beinahe greifbaren Lebensfreude füllte den Raum und ließ meine Vorfreude auf das Essen steigen.

Als die ersten Gerichte serviert wurden, dachte ich, mich kaum zurückhalten zu können. Doch die mexikanische Küche erwies sich nicht nur als Fest für den Gaumen, sondern auch als Herausforderung für den europäischen Magen. Die Kombination aus intensivem Chili, den unverwechselbaren Gewürzen und der Hitze des Essens brachten mich bald an meine Grenzen. Ein Bissen reichte aus, um meinen Mund in Flammen zu setzen, und der Versuch, diese mit ei-

Mexikanische Reissuppe

Zutaten

Bouillon,
körnig gekochter Reis,
rote und grüne Paprika-
schoten,
geschälte Tomaten,
Lauch,
Zwiebeln,
Paprika- und Currypulver,
Öl und
1 Scheibe Weißbrot pro
Tasse
als Beilage.

Zubereitung

Zwiebeln, Lauch und Paprika-
schoten werden in Strei-
fen geschnitten.

Mit etwas Öl angeschwitzt
und unter ständiger Hinzu-
gabe von abgeschmeckter
Bouillon bis zur Garung ge-
dämpft.

In zwei kleinen Pfannen wird
der Reis (1 Esslöffel pro
Tasse und Sorte) in Butter
erhitzt,
mit Paprika und Curry
(Menge ne nach Schärfe)
gefärbt und zusammen mit
den ebenfalls in Streifen ge-
schnittenen geschälten To-
maten der Suppe beigege-
ben.

Je nach Bedarf die Suppe
mit Bouillon strecken.





Bayern und seine schönste Seite

Weihnacht



Ministranten, „Spitzbub'n“ und die altbayerische Weihnacht



Zwischen dem Nürnberger Christkindlesmarkt und der kleinen Kapelle am Salzachufer in Oberndorf, wo sie vor 150 Jahren das erstmal „Sille Nacht, Heilige Nacht“ gesungen haben, liebt Bayern.

Es ist ein richtiges Weihnachtsland: der Winter ist dort länger als anderswo in Deutschland, der Schnee tiefer, der Mensch anhänglicher an die alten Bräuch' – und das Backwerk am süßesten von allen. Aus Strudeln, Plätzerln und Kipferln, aus Lebkuchen, Schneebällen und „Spitzbub'n“ steigen Düfte auf, die mit dem Weihnachtsfest in niger verbunden sind als Glocken und Kerzen, und erinnern mich an die Zeit, als ich dort in Bayern ein kleiner Junge war.

Als ich ein kleiner Junge war, war ich selbstverständlich Ministrant, wie elle frechen und vorlauten Buben dortzulande, weswegen sie auch „die Lausbuben des lieben Gottes“ geheißen sind. Man erzählt von einem „preußischen“ Ehepaar, welches beim Anblick einer altbayerischen Prozession so entzückt war von den erst-unschuldigen Mienen der dahinschreitenden Ministranten, daß der preußische Herr in den gemütvollen Ruf ausbrach: „Guck mal, Emma, alle die süßen Kinderchen!“ – worauf ihn der zunächstgehende



Spitzbuben



Zutaten

125 g Butter,
125 g Zucker,
1 Ei,
250 g Mehl,
etwas Rum,
Zitronen-Aroma,
Erdbeermarmelade,
125 g Puderzucker,
heißes Wasser,
2 Esslöffel Weißwein,
etwas Cognac,
½ Glas Maraschino.

Zubereitung

Die Butter wird schaumig gerührt, dann werden Zucker, das Ei und die Geschmacksaromen hinzugegeben.

Erst jetzt wird das gesiebte Mehl daruntergezogen.

Auf einem Tisch, der vorher mit Mehl gestaubt wurde, wird der Teig dann ca. 3 mm dick ausgerollt und mit einer runden Form (auch Glas) bei einem Durchmesser von 5 cm ausgestochen.

Eine dieser Formen, nämlich der Deckel, wird mit einem Fingerhut als Ausstecher zweimal weiterbearbeitet.

Nun werden die Böden und Deckel mit Eigelb bepinselt und auf einem mit Butter gefetteten Blech im

Rohr bei Mittelhitze gebacken.

Nachdem sie ausgekühlt sind, wird der Pltchenboden mit Marmelade bestrichen und somit der Deckel mit den beiden Fingerhutffnungen festgeklebt.

Der Puderzucker wird mit heißem Wasser angerührt und nacheinander mit Wein, Cognac und Maraschino abgeschmeckt.

Die Glasur muß zähflüssig sein, damit sie den Deckel, mit einem Pinsel glattgestrichen, auch bedeckt.

Erinnerungen eines Kochs: Eine kulinarische Reise um die halbe Welt.

Tauchen Sie ein in die Welt von Max Inzinger, dem visionären Koch, dessen Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen ganze Generationen inspiriert hat. Diese Neuauflage bringt das legendäre Werk aus den 1970er Jahren in einem frischen und modernen Gewand zurück und lädt Sie ein, den Zauber der internationalen Küche neu zu erleben.

Mit lebhaften Erzählungen von Armin Schikora entdecken Sie humorvolle, charmante und scharfsinnige Geschichten, die die Begegnungen und Abenteuer von Max Inzinger schildern. Ob schräge Erlebnisse in fremden Küchen oder die Entstehung außergewöhnlicher Rezepte – jedes Kapitel entführt Sie in ein anderes Land und lässt die Vielfalt der Kulturen und Aromen aufleben.

Was erwartet Sie?

Originalrezepte mit modernem Touch: Klassiker von Max Inzinger, liebevoll adaptiert für die heutige Zeit, kombiniert mit einzigartigen Illustrationen, die Lust aufs Nachkochen machen.

Authentische Geschichten: Humorvoll und persönlich erzählt – ein Blick hinter die Kulissen der internationalen Kochkunst.

Eine Reise für die Sinne: Entdecken Sie die Lebensfreude und den Zeitgeist der kulinarischen Traditionen, die Generationen geprägt haben.

Dieses Buch ist weit mehr als eine Sammlung von Rezepten – es ist eine Hommage an die Freude am Kochen, die Magie des Reisens und die einfachen Genüsse, die die Welt verbinden. Treten Sie ein in die kulinarischen Welten vergangener Tage und lassen Sie sich von neuen Ideen inspirieren.

Begleiten Sie den jungen Max Inzinger auf seiner Reise und entdecken Sie, wie Kochen die Welt verbindet – mit Charme, Kreativität und grenzenloser Leidenschaft!



Carl Gerber Verlag GmbH
Lilienthalstraße 19 – 85296 Rohrbach
www.gerberverlag.de/shop

Artikel-Nr. 1115



ISBN: 978-3-87249-206-7