

Food!

Lebenselixier eines Foodies

Live Your Life Well: Eat Well

Food!

Ausgabe 13.122

Christian Hausner
Rennweg 16
90489 Nürnberg, Germany
Phone: +49 911 / 36 51 846
Fax: +49 911 / 36 09 882
Email: food@christian-hausner.de

Für alle, die schon einmal unter meinen Kochkünsten oder Essensangewohnheiten leiden mussten - wobei ich hoffe, dass es deutlich häufiger meine Eigenheiten beim Essen als meine Kochkünste waren.

Inhaltsverzeichnis

Rezepte	
Salate	11
Hauptgerichte	17
Beilagen	35
Saucen	39
Nachspeisen	45
Kuchen & Gebäck	53
Notizen	
Ich bin ein Foodie	9
Warum eigentlich dieses Buch?	13
Ein schwerer Start	16
What is a Foodie?	43
Kitchen Cheatsheet	58
Quellen - Alles nur geklaut	65
Register	
Index - Name	67
Index - Region	69
Index - Zutat	71
Index - Zeit	75
Historie	77
Kolophon	79

Rezepte

Salate	11
Mango Mozzarella	14
Rindfleischsalat	15
Hauptgerichte	17
Erdnuss-Pfanne "New World"	19
Spaghetti Bolognese	20
Satay	21
Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce	22
Thai-Nudeln mit Erdnußsauce	23
Hühnersuppe mit Zitronengras	24
Herzhafte italienische Tomatensuppe	25
Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch)	26
Jamie Oliver's Lieblings-Curry	27
Scharfe Bananen-Fleischbällchen	28
Thai Curry	29
Burger Patties	30
Burger Buns	31
Schaschlicktopf	32
Stir Fried Chicken, Chili & Cashew Nuts	33
Beilagen	35
Zitronenreis	37
Poori - Frittiertes braunes Brot	38
Saucen	39
Lauwarme Erdnußsauce	41
Erdnußsauce	42
Nachspeisen	45
Panna Cotta	47
Zitronencreme mit Minze	48
Limetten Joghurtcreme	49
Karamellisierte Orangencreme	50
Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen	51
Kuchen & Gebäck	53
Nuss-Marzipan-Zopf	55
Mama's Käsekuchen	56
Kanelbullar	57
Chocolate Chip Cookies	59
Schoko Pecan Cookies	60
Zimtsterne	61
Vanillekipferl	62
Butterplätzchen zum Ausstechen	63
Hafermakronen	64

Ich bin ein Foodie

Den Begriff des **Foodie** habe ich zum ersten Mal auf Ko Lanta in Thailand gehört. Dort am Klong Dao Beach unterhält Junie Kovacs eine Thai Kochschule namens **Time for lime**. Bei unserem fantastischen Kochabend begeisterte uns Junie mit ihrer Leidenschaft für die Thai Küche. Sie bezeichnete sich selbst als Foodie, die ihre Begeisterung für Kochen und Essen mit anderen teilen möchte.

Erst als ich angefangen habe dieses Buch zu schreiben, kam ich wieder auf dem Begriff des Foodies zurück. Vereinfacht bezeichnet der Begriff **Foodie** eine Person mit einer Leidenschaft fürs Kochen und Essen. Foodies würden in ihrem Lebenslauf wohl Kochen oder Essen als Hobby angeben.

Zwar stehen auf dem Speiseplan eines Foodies auch Delikatessen und teure oder schwer zu bekommende Lebensmittel, aber es geht dabei nicht nur um den Akt des Essens und Genießens an sich. Es geht auch darum möglichst viel über das Essen zu lernen. Foodies wollen mehr wissen über die Produkte, die sie essen, über deren kulturelle Hintergründe und die Personen, die sie herstellen. Sie verwenden einen nennenswerten Teil ihrer Zeit auf die Suche nach raffinierten Rezepten, ausgewählten Zutaten und deren perfekter Zubereitung.

Foodies akzeptieren bereitwillig, dass die Zubereitung eines Gerichtes mehr als 20 Minuten in Anspruch nimmt. Das primäre Ziel ist auch nicht das Essen schnell auf den Tisch zu bekommen, es sei denn eine hungrige Meute Kinder bewaffnet sich schon mit Fackeln und Mistgabeln. Foodies legen Wert darauf zu erlernen wie man ein Gericht perfekt zubereitet. Eine falsche Zubereitung kann selbst erstklassige Zutaten schnell ruinieren. Kochen ist dabei nicht lästige Pflicht sondern kann durchaus als Entspannung zum Alltag dienen.

Es gibt im Internet viele verschiedene Definitionen was ein **Foodie** eigentlich ist. Einige davon habe ich im Kapitel **What is a Foodie?** auf Seite 43 gesammelt.

Für einen Foodie ist gutes Essen und Trinken Lebenssinn und -elixier gleichermaßen.

Ein Foodie möchte alles über Essen lernen oder wissen.

Salate

Rezepte

Mango Mozzarella	14
Rindfleischsalat	15

Warum eigentlich dieses Buch?

Bevor dieses Kochbuch entstand, hatte ich in meiner Küche lange Zeit einen alten Leitz Ordner, der meiner losen Sammlung von Rezepten wenigstens etwas Ordnung gab. Darunter waren Kopien von Rezepten, die ich beim Stöbern in den Kochbüchern meiner Freunde gefunden hatte, Ausdrücke aus dem Internet und handschriftliche Notizen. Da der Ordner beim Kochen immer mitten im Geschehen dabei war, hatten die meisten Rezepte durch Fettspritzer, Kuchenteig und andere Kleckereien ziemlich gelitten.

Als einen ersten Schritt zur Rettung meiner in Mitleidenschaft gezogenen Rezepte, sollten sie in digitale Form gebracht werden. Natürlich hätte ich sie einfach in eine Textdatei speichern können, aber ich nutzte auch zu dieser Zeit meine Homepage schon um andere Dinge zu speichern, die ich nicht vergessen möchte. Was lag also näher als die Rezepte auch dort zu speichern?

Der größte Vorteil der Rezepte auf meiner Homepage ist, dass ich sie leicht mit Freunden teilen kann. Natürlich kann ich während des Kochens die Rezepte auch auf iPad, Kindle und Notebook nachschauen. Wenn allerdings schon meine Rezepte auf Papier unter Fett, Sauce und Teig leiden, dann habe ich, bei aller Liebe zu elektronischen Spielereien, eher Angst um diese und weis mein Papier-Kochbuch zu schätzen.

Ich konnte nun leicht Rezepte neu ausdrucken, wenn sie nicht mehr zu entziffern waren. Eigentlich war damit mein Ziel erreicht. Doch viel besser zu benutzen war die "lose" Rezeptesammlung dadurch noch nicht. Am offensichtlichsten fehlte ein Inhaltsverzeichnis, aber auch Querverweise, Seitenzahlen, etc. In meiner Firma setzen wir Docbook als Format für Benutzerdokumentation ein und mit ein wenig Bastelei kann ich aus den Rezepten auf meiner Homepage ein "richtiges Buch" erstellen, das ich dann in meiner Küche verwende.

Primär ist dieses Buch für mich selbst, aber es freut mich, wenn auch andere Spaß daran finden und das ein oder andere Rezept nachkochen.

Niemand hat auf dieses Buch gewartet - das ist mir klar.

Von einer losen Sammlung zu diesem Buch.

Mango Mozzarella

4 Portionen

Zubereiten: 15 min

2	Mangos (reif)	Die Mango schälen und das Fruchtfleisch um den Kern herum mit einem Messer ablösen. In dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella- und Mangoscheiben abwechselnd auf den Tellern kreisförmig anrichten.
2 Päck.	Mozarella (Büffel)	
1	Limette	Die Limette auspressen. Aus Limetten- und Orangensaft sowie Chili und Essig ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
6 EL	Orangensaft	
1 Msp	Chili (nach Belieben)	
6 EL	Weißweinessig	
	Salz	
	Pfeffer	
	Olivenöl	Das Dressing solange mit Öl aufrühren, bis sich die Zutaten zu einer Emulsion verbinden. Nochmals abschmecken.
10 Blatt	Basilikum	Basilikumblättchen in dünne Steifen schneiden. Das Dressing über die Mango/Mozarella Scheiben geben - es soll reichlich Dressing sein. Mit den Basilikumsteifen garnieren und servieren.

Rindfleischsalat

4 Portionen

Vorbereiten: 45 min

Zubereiten: 10 min

400 g	Rindfleisch (z.B. Rouladenfleisch)	Das Fleisch in sehr dünne Streifen schneiden.
1 TL	Zucker	Den Knoblauch schälen und hacken. Zusammen mit Zucker, Stärke, Fischsauce zu einer Marinade vermischen. Diese unter das Fleisch rühren und ca. eine halbe Stunde marinieren.
1 TL	Kartoffelstärke	
1	Knoblauchzehe	
2 EL	Fischsauce	
	Mango	Das Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden.
2 EL	Erdnüsse (gesalzen)	Die Erdnuskerne hacken.
1	Knoblauchzehe	Den Knoblauch schälen und hacken. Das Fleisch in heißen Öl kurz anbraten. Die Mangowürfel und den Knoblauch dazugeben und erwärmen. Mit Fischsauce abschmecken und vom Feuer nehmen.
3 EL	Öl	
1 EL	Fischsauce	
12	Eisbergsalat	Gewaschene, in Streifen geschnittene Salatblätter auf eine Platte geben und die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu garnieren. Das Rindfleisch darauf verteilen und mit gehackten Erdnüssen betreuen.
1	Tomate	

Wer es scharf mag, kann auch klein gehackte Chilis mit in die Pfanne geben.

Ein schwerer Start

Dabei waren die Voraussetzungen für mein Dasein als Foodie alles andere als einfach, denn ich bin kompliziert was Essen angeht. Als Kind habe ich den ein oder anderen Kampf mit meiner Mutter ausgetragen.

Die Auswahl der Speisen, die ich überhaupt angerührt habe, war extrem beschränkt. Noch beschränkter als heute und wer mich gut kennt, weiß wie schlimm es gewesen sein muss. Im Wesentlichen beschränkte sich meine Speisenauswahl auf Süßspeisen und Beilage mit Soße.

Meine Mutter war sehr geduldig, aber als ich alt genug war machten wir einen Deal. Wenn der Arzt feststellt, dass mir was fehlt, dann muss ich das Essen, was auf den Tisch kommt - wie es so schön heißt. Allerdings fehlte mir nichts.

Die Konsequenz war dann aber, dass ich irgendwann einfach mein "Zeugs" selbst gekocht habe. Dabei habe ich damals schon gerne Gerichte gekocht, die ich selbst gar nicht mochte. Man bekommt eben keine Rouladensoße zu seinem Serviertenkloß ohne Rouladen kochen zu können.

Ich erweitere stetig meinen Horizont, was Zutaten meines Essens angeht. Bei der aktuellen Geschwindigkeit von gefühlt einer neuen Gemüsesorte pro Jahr wird es allerdings noch einige Zeit dauern, bis die Liste der Dinge die ich esse länger ist als die Liste derer, die ich nicht esse.

Ich bin kompliziert
was Essen angeht.

Es ist leichter die
Dinge aufzuzählen,
die ich esse,
als umgekehrt.

Hauptgerichte

Rezepte

Erdnuss-Pfanne "New World"	19
Spaghetti Bolognese	20
Satay	21
Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce	22
Thai-Nudeln mit Erdnußsauce	23
Hühnersuppe mit Zitronengras	24
Herzhafte italienische Tomatensuppe	25
Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch)	26
Jamie Oliver's Lieblings-Curry	27
Scharfe Bananen-Fleischbällchen	28
Thai Curry	29
Burger Patties	30
Burger Buns	31
Schaschlicktopf	32
Stir Fried Chicken, Chili & Cashew Nuts	33

Erdnuss-Pfanne "New World"

4 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 45 min

600 g	Hähnchenbrust	Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in Mehl wenden.
2 EL	Mehl	
2 EL	Öl	Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten.
2	Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, Zusammen mit den Erdnüssen und der Worcestersauce zum Fleisch geben.
100 g	Erdnüsse	
2 TL	Worcestersauce	
	Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen und die Fleischbrühe dazugießen.
	Pfeffer	
4 EL	Fleischbrühe (instant)	
		Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich die verdampfte Flüssigkeit nachgießen.
1	Paprika (rot)	Die Schoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.
1	Paprika (gelb)	

Das Rezept stand ursprünglich mit amerikanischem Rindfleisch im Kochbuch. Daher auch der Name. Mit Rindfleisch verlängert sich die Kochzeit um ca. 15-20 Minuten bis das Fleisch weich geschmort ist.

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese ist ein gehaltvolles Ragout aus dem norditalienischen Bologna, das vorwiegend zu Pasta gereicht wird ist. Der Name ist eigentlich in zweierlei Hinsicht falsch. Das **Ragù alla bolognese** ist nur außerhalb von Italien unter dem französischen Namen **Sauce bolognaise** bekannt. Außerhalb Italiens wird es oft mit Spaghetti serviert - in Italien eher mit Tagliatelle, Maccheroni oder Penne.

Zubereitet wird es aus Hackfleisch vom Rind, feingehackter Zwiebel und Möhre, feingehacktem Bleichsellerie und Speck. Dazu kommen Wein, Brühe und Tomatenmark oder Tomatensauce. Das Ragout wird bei niedriger Temperatur mehrere Stunden gegart und sollte am Ende von dickflüssiger Konsistenz sein.

4 Portionen

Vorbereiten: 30 min

Zubereiten: 150 min

200 g	Schalotten	Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
5	Knoblauchzehen	
3 EL	Olivenöl	Olivenöl erhitzen und das Hack bei starker Hitze in 5-6 Minuten braun anbraten.
400 g	Hackfleisch	
300 g	Kartotten	In der Zwischenzeit die Möhren schälen, den Staudensellerie putzen und die Fäden abziehen. Beides durch die mittlere Scheide des Fleischwols drehen oder sehr fein würfeln bzw. hacken.
200 g	Staudensellerie	
		Schalotten, Knoblauch und das fein zerkleinerte Gemüse mit zum Hack geben und 2-3 Minuten mitbraten.
200 g	Parmaschinken	Parmaschinken fein würfeln oder auch durch den Fleischwolf geben. Tomatenmark und Schinken mit zum Hack geben. Mitrösten lassen.
2 EL	Tomatenmark	
2 Dosen	Tomaten (stückig, a 400ml)	Petersilie abzupfen und grob hacken. Tomaten zum Hack geben und mit Weißwein, Brühe, Milch außgießen. 2/3 der Petersilie zugeben.
6 Zweige	Petersilie (glatt)	
200 ml	Weißwein	
600 ml	Kalbsfond	
130 ml	Milch	
		Bei milder Hitze 2 bis 2 1/2 Stunden offen köcheln lassen.
	Salz	Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sauce in eine Schüssel füllen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.
	Pfeffer	
	Muskatnuss	

Mit Pasta und gehobeltem, frischem Parmesan servieren.

Satay

6 Portionen

Vorbereiten: 30 min

Marinieren: 180 min

Zubereiten: 20 min

600 g	Hähnchenbrust	Das Fleisch in lange, dünne Steifen schneiden.
1 TL	Fenchelpulver	Die Gewürze, den Ingwer, Knoblauch und die Zwiebeln zu einer feinen Paste verarbeiten (ggf. etwas Öl hinzufügen).
1 TL	Kreuzkümmel	
1 TL	Korianderkörner	
12 TL	Kurkuma	
12 TL	Zimt	
1 Stengel	Zitronengras	
2	Knoblauchzehen	
1 Stck	Ingwer (ca. 2cm)	
5	Schalotten	
2 TL	Zucker	
1 TL	Salz	
		Das Fleisch für 2-3 Stunden marinieren.
2 EL	Erdnußöl	Das marinierte Fleisch auf Bambus oder Schaschlickstäbchen stecken. Das Fleisch auf einem Holzkohlegrill oder im Backofen bei 200° Grillen. Nach dem Umdrehen mit einer Mischung aus Kokosnussmilch und Erdnußöl bestreichen.
4 EL	Kokosmilch	

Die Spieße am besten in Wasser einlegen, dann legen sich die Holzfasern. Alternativ auch mit Rindersteak statt Hähnchen. Dazu wird Erdnußsauce gegessen. Entweder nach Brigittes Rezept (Seite 42) oder nach dem hervorragenden Rezept von Markus (Seite 41). Zum Servieren die Erdnussauce in eine Glasschale füllen und Satayspieße auf einer Platte anrichten. Eine Gurke und eine Gemüsezwiebel schälen und in Stücke schneiden. Heiß servieren.

Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce

4 Portionen

Vorbereiten: 10 min

Zubereiten: 360 min

200 ml	Honig	Knoblauch hacken. Zusammen mit Wasser, Honig und den Gewürzen zu einer Marinade/Sauce verrühren.
250 ml	Wasser	
8	Knoblauchzehen	
	Salz	
	Pfeffer	
1 TL	Ingwer (Pulver)	
1 TL	Ludwigs Leibspeise (Gewürzmischung)	
<hr/>		
1 12 kg	Rippchen (dünn)	Ribs in Alufolienbett legen und mit der Sauce einstreichen.
<hr/>		
		Bei 125°C 5-6 Stunden mit Alufolie bedeckt garen. Dabei jede Stunde frisch einreiben.
<hr/>		
		Am Ende den Alufoliendeckel abnehmen und ca. 20 Minuten grillen. Hierbei öfters bestreichen.

Thai-Nudeln mit Erdnußsauce

3 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 15 min

300 g	Spaghetti	Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen.
1 Bund	Lauchzwiebeln	Die Lauchzwiebeln putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schräg schneiden. Chili in dünne Ringe schneiden. Beides in einer Pfanne in Sesamöl kurz andünsten.
1	Chilischote	
3 EL	Sesamöl	
100 ml	Gefügelbrühe	Brühe, Orangen- und Zitronensaft, Sojasauce sowie Erdnussbutter hineinrühren. Einmal aufkochen und nochmals abschmecken. Wenn nötig noch Sojasauce oder Zitronensaft hinzugeben. Wenn die Konsistenz nicht passt, entweder mehr Orangensaft oder Erdnussbutter hinzufügen.
180 ml	Orangensaft (frisch)	
4 EL	Zitronensaft	
1 EL	Sojasauce	
2 EL	Erdnussbutter	
3 EL	Koriandergrün	Das Koriandergrün sowie die Erdnüsse hacken. Die Sauce zu den Nudeln geben und vermischen. Zum Garnieren die Erdnüsse und das Koriandergrün darübergeben.
2 EL	Erdnüsse (geröstet u. gesalzen)	

Hühnersuppe mit Zitronengras

Tom Kha Gai

4 Portionen

Vorbereiten: 20 min

Zubereiten: 15 min

2 Stengel	Zitronengras	Das Zitronengras waschen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Den Galgant abschälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Limettenblätter waschen und vierteln.
1 Stck	Galgant (Khaa - etwa 5cm lang)	
5	Limettenblätter	
250 g	Austerpilze (oder Champignons)	Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren (oder vierteln) und von den Stielansätzen befreien. Die Chilis waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Hähnchenbrust in etwa 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden.
5	Cocktailtomaten	
3	Chilischoten	
400 g	Hähnchenbrust (Filet)	
1 Dose	Kokosmilch	Die Kokosmilch erhitzen. Das Zitronengras, die Limettenblätter und den Galgant dazugeben. Die Kokosmilch bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 2 Minuten kochen lassen.
34 l	Wasser	Das Wasser dazugießen und erhitzen. Das Fleisch, die Pilze und die Tomaten dazugeben. Bei schwacher Hitze offen weitere 10 Minuten köcheln lassen.
4 EL	Zitronensaft Fischsauce Koriandergrün	Mit Fischsauce, Chilis und Zitronensaft abschmecken. Mit etwas Koriandergrün garnieren.

Herzhafte italienische Tomatensuppe

Während meiner Zeit in einer WG in einem Nürnberger Studentenwohnheim, kam einer unserer Nachbarn regelmäßig zum Essen. Eines Tages brachte er dieses Rezept von foodplanner.de mit. Eine Zeit lang gab es die Suppe zu häufig und ich hatte aufgehört sie zu kochen. Aber einige Jahre nach der Auflösung der WG hatte ich das Rezept wieder gefunden. Seitdem gibt es sie wieder mehrere Male pro Jahr.

Die Basis bildet eine Tomatensuppe mit Lauchzwiebeln und Pepperoni. Dazu kommt knusprig gebratene **Cabanossi**. Schnittfeste Rohwürste aus feingehacktem Rind- und Schweinefleisch meist mit deutlich erkennbaren Speckwürfeln, die u. a. mit Paprika, Pfeffer, Salz und Knoblauch pikant gewürzt sind. Sie haben eine charakteristische rötliche Farbe, welche hauptsächlich der Paprikazugabe entstammt, ihr Geschmack ist ausgesprochen würzig und meist durch Knoblauch und Pfeffer dominiert.

4 Personen

Vorbereiten: 20 min

Kochen: 30 min

300 g	Cabanossi	Wurst schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl knusprig anbraten. Beiseite stellen.
2	Zwiebeln	Zwiebeln in Würfel schneiden und Knoblauch hacken. In Olivenöl glasig andünsten.
2	Knoblauchzehen	
2 EL	Olivenöl	
1 Bund	Lauchzwiebeln	Die Lauchzwiebeln und die Pepperoni in Ringe schneiden. Das Weiße der Lauchzwiebeln und die Pepperoni mit in den Topf geben und anbraten.
6	Pepperoni (Glas)	
2 Dosen	Tomaten (850ml)	Die Tomaten pürieren und mit dem Wasser zum Aufgießen des Bratguts in den Topf geben.
12 l	Wasser	
2 EL	Gemüsebrühe (Pulver)	Mit Gemüsebrühpulver, Pizzagewürz, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3 EL	Pizzagewürz	
	Zucker	
	Salz	
	Pfeffer	
15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.		
Das Grüne der Lauchzwiebeln von vorhin sowie die knusprige Cabanossi dazugeben. 5 Minuten weiter köcheln lassen und nochmals abschmecken.		

Dazu passt am besten frisches Baguette.

Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch)

4 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 20 min

5 EL	Öl	Aus den Zutaten eine Basis Curry Sauce gemäß Rezept herstellen.
2 TL	Senfsamen	
3	Chilischoten (frisch)	
1 Hand	Curryblätter	
1 TL	Bockshornklee (Samen)	
2 Stck	Ingwer (daumen-groß)	
3	Zwiebeln	
1 TL	Chili	
1 TL	Kurkuma	
6	Tomaten	
1 Dose	Kokosmilch	
	Wasser	
	Salz	
600 g	Schellfisch (Filet ohne Haut und Gräten)	
1 TL	Tamarindenmus (oder Tamarindensirup)	
12 Bund	Koriandergrün	Nach Belieben am Ende der Kochzeit noch Koriandergrün hinzufügen.

Dazu passt sehr gut Jamie Oliver's Zitronenreis (Seite 37).

Jamie Oliver's Lieblings-Curry

4 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 20 min

5 EL	Öl	Das Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und die Senfkörner dazugeben. Warten bis sie platzen.
2 TL	Senfsamen	
3	Chilischoten (frisch)	Die Chilischoten entkernen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Zusammen mit den Curryblättern und dem Bockshornklee hinzugeben. Ein paar Minuten unter Rühren anbraten, bis alles ein bisschen Farbe genommen hat.
1 Hand	Curryblätter	
1 TL	Bockshornklee (Samen)	
2 Stck	Ingwer (daumen-groß)	
3	Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Dann ebenfalls in die Pfanne geben und fünf Minuten weiterbraten, bis sie leicht angebräunt und weich sind.
1 TL	Chili	Chilipulver und Kurkuma dazugeben und umrühren. Die Tomaten klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Dosen-tomaten sind auch ok. Diese einfach mit dem Saft in die Pfanne geben und mit dem Kochlöffel zerdrücken.
1 TL	Kurkuma	
6	Tomaten	
1 Dose	Kokosmilch	Ein paar Minuten lang dünsten und danach ca. 1 Glas Wasser und die Kokosmilch hinzugeben. Fünf Minuten lang köcheln, bis das Ganze eine sehr sämige Konsistenz bekommen hat und vor-sichtig salzen.
	Wasser	
	Salz	
		Diese Curry Sauce ist die Basis.
600 g	Hähnchenbrust	Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Die gemahlene Korianderkörner dazugeben und noch ein 1-2 Minuten weiterbraten. Das Fleisch in die Sauce geben und noch 10 Minuten köcheln lassen.
1 EL	Korianderkörner	

Dazu passt sehr gut Jamie Oliver's Zitronenreis (Seite 37). Statt mit Hähnchen kann das Curry auch mit Fisch (Seite 26) zubereitet werden. Für ein vegetarisches Curry können gleich am Anfang mit den Zwiebeln auch andere Gemüsesorten (Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Spinat, Mangold, Blumenkohl, Linsen, Bohnen, etc.) zur Sauce gegeben werden. Dazu 800g gemischtes Gemüse in Würfel schneiden, wie beschrieben weiter verfahren und köcheln lassen, bis alles weich ist.

Scharfe Bananen-Fleischbällchen

Bananen und Hackfleisch sind eine Kombination, die vielleicht nicht ganz so offensichtlich funktioniert wie Erdbeeren und Sahne. Aber Bananen und Hackfleisch passen wirklich ganz hervorragend zusammen! Mit den Bananen werden Hackbällchen etwas lockerer, weniger trocken und bekommen noch eine harmonische, leicht fruchtige Note. Die Hackbällchen in diesem Rezept werden zusätzlich mit Tabasco, Chili und Paprika leicht scharf gewürzt. Dann passen sie hervorragend zu der fruchtigen Soße aus Tomaten, Bananen und Mango.

4 Portionen

Vorbereiten: 30 min

Zubereiten: 25 min

1 1/2	Bananen	Die Bananen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken.
2	Knoblauchzehen	
500 g	Hackfleisch (Rind)	Das Hackfleisch sowie das Ei mit den Bananenstückchen und dem Knoblauch vermengen
1	Ei	
3 EL	Semmelmehl	Die Fleischmasse mit Senf, Paprika, Chili, Tabasco, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Durchkneten und Semmelmehl zugeben bis die Masse eine schöne Konsistenz zum Formen erreicht hat. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.
1 TL	Senf	
1 TL	Paprika	
1/2 TL	Chili	
5 Tr	Tabasco Salz & Pfeffer	
5 EL	Öl	Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin von allen Seiten braun braten. Die Bällchen herausnehmen und warm stellen.
1	Zwiebel	Für die Sauce: Zwiebeln schälen, fein würfeln und in dem Bratfett andünsten. Die passierten Tomaten zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.
500 g	Tomaten (passiert)	
1	Mango (reif)	Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Das Obst zu der Sauce in die Pfanne geben und alles erhitzen.
1 1/2	Bananen	
	Zitronensaft Salz & Pfeffer Zucker Koriandergrün	Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Fleischbällchen in die Sauce geben oder getrennt dazureichen. Vor dem Servieren mit frischem gehackten Koriander betreuen.

Dazu passt am besten Reis. Wer kein Koriandergrün mag, kann es auch durch etwas glatte Petersilie ersetzen (oder ganz weglassen). Man kann die Bällchen natürlich auch pur als Fingerfood, mit Senf oder einem anderen Dip genießen.

Thai Curry

3 Portionen

Vorbereiten: 20 min

Zubereiten: 30 min

2 EL	Sesamöl	Öl heiß werden lassen und darin die Currypaste anbraten.
1 1/2 EL	Currypaste	
1 Dose	Kokosmilch	Die Kokosmilch aufgießen und dann die Fischsoße, den Zucker und die Sojasoße dazugeben.
2 EL	Sojasauce	
2 EL	Zucker	
2 EL	Fischsauce	
300 g	Hähnchenbrust	Wenn sich die Kokosmilch schön aufgelöst hat, dann können das Fleisch und die fein gehackten Limettenblätter dazu gegeben werden.
5	Limettenblätter	
2	Kartoffeln	Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Karotten in dünne Stifte schneiden und dazu geben. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und auch mit dazu geben.
1 1/2	Kartotten	
12 Bund	Lauchzwiebeln	
12 Bund	Thaibasilikum	Das Thaibasilikum abzupfen und mit den Erdnüssen kurz vor Ende der Garzeit dazugeben.
3 EL	Erdnüsse (gehackt)	
12 Stck	Paprika (rot)	Die Paprika in hauchdünne Steifen schneiden und beim Servieren über das Curry geben.

Meine Lieblingspaste ist die Phanaeng Curry Paste. Daran orientiert sich auch das Gemüse im Rezept. Das kann je nach Geschmack variiert werden: Zuckerschoten, Zucchini, Thai Auberginen, Zwiebeln, Bambus, grüne Bohnen, etc. passen ebenfalls sehr gut.

Burger Patties

6 Burger

Vorbereiten: 15 min

Grillen: 10 min

1	Zwiebel (groß)	Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zusammen mit den Gewürzen und der Worcestersauce zu einer feinen Paste pürieren.
1 EL	Worcestersauce	
1 TL	Salz	
12 TL	Pfeffer	
2	Knoblauchzehen	
<hr/>		
660 g	Hackfleisch (Rind)	Die Gewürzpaste mit dem Hackfleisch vermengen und die Masse gründlich durchkneten.
<hr/>		
Die gewürzte Fleischmasse in 6 gleich große Bällchen aufteilen. Mittels einer Burger Presse zu ca. 11 cm großen Patties formen. 2-3 Minuten von jeder Seite bei starker Hitze grillen.		

Deutlich besser als gekaufte Burger Buns sind die selbst gemachten nach einem Rezept vom Grill-sportverein (Seite 31).

So als Größenordnung kann eine Menge von 1,8 Burgern pro Person gelten. Das hat bei mir schon mehrmals auch bei großen Gruppen wunderbar gepasst.

Burger Buns

10 Burger Buns

Vorbereiten: 90 min

Backen: 20 min

500 g Mehl
10 g Salz
12 Würfel Hefe
1 Ei
30 g Zucker
40 g Butter (weich)
25 g Milchpulver
230 ml Wasser

Die Zutaten für 3 Minuten vorsichtig in der Küchenmaschine verkneten. Dann noch einmal 5 Minuten auf einer etwas höheren Stufe, so dass sich die Glutenstrukturen gut ausbilden.

1 Stunde gehen lassen.

Teig in 10 gleich schwere Stücke teilen, diese vorsichtig zu einer Kugel verkneten und dabei die Seiten immer schön nach innen drücken. Dadurch wird garantiert, dass die Brötchen schön aufgehen.

Teiglinge vorsichtig flach drücken und unter Folie weitere 30 Minuten gehen lassen.

Butter

Die Brötchen bei 180° ca. 15-20 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad backen. Noch heiß mit etwas geschmolzenen Butter bestreichen und abkühlen lassen.

Evtl mit Sesam bestreuen. Buns in der Burger Presse auf die gleiche Größe wie die Patties bringen. Magermilchpulver gibts im reformhaus oder sogar bei Edeka (steht bei Kondensmilch und Kaffee weißer)

Schaschlicktopf

4 Personen

500 g	Fleisch	Fleisch in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
320 g	Zwiebel	
5	Knoblauchzehen	
350 ml	Ketchup	Ketchup, Worcestersauce und die Gewürze mit dem Fleisch und dem Gemüse in einen Topf geben, Die Gewürze dazu geben. Kochen lassen und ggf. nochmals abschmecken.
	Salz	
	Pfeffer	
	Curry	
	Paprika	
3 EL	Worcestersauce	

Stir Fried Chicken, Chili & Cashew Nuts

Gai pad met ma muang

4 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 45 min

500 g	Hähnchenbrust	Die Hähnchenbrust in 1 cm breite Streifen scheiden und mit dem Mehl in einer kleinen Schüssel vermengen.
3 EL	Mehl	
2	Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Die Chilischoten entkernen und in kleine Streifen schneiden. Bei Seite stellen.
2	Chilischoten	
12 l	Öl (zum Fritieren)	In einem kleinen Topf das Öl heiß werden lassen. In kleinen Portionen die Hähnchenstreifen goldbraun frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Wenn das Fleisch fertig gebraten ist, die Zwiebeln und die Chili im Öl frittieren. Herausnehmen und mit dem Fleisch bei Seite stellen. Der Topf mit dem Öl kann nun abkühlen.
1 TL	Sesamöl	Das Sesamöl, mit der Austernsauce, der Sojasauce und der Brühe in eine große Schüssel geben. Mit der Chilipaste, Zucker und Pfeffer verrühren.
3 EL	Austernsauce	
3 EL	Sojasauce	
50 ml	Gemüsebrühe	
1 EL	Geröstete Chilipaste	
1 TL	Zucker	
12 TL	Pfeffer	
2	Lauchzwiebeln	Die Lauchzwiebeln waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Streifen schneiden oder einfach grob hobeln. Die Cashewkerne aus der Dose ein bisschen zerkleinern. Alles mit zu der Sauce in die Schüssel geben.
2	Kartotten	
150 g	Cashewkerne (geröstet aus der Dose)	
		Das gebratene Fleisch, die Zwiebeln und Chilies ebenfalls in die Schüssel geben und alles verrühren.
4 EL	Öl	Etwas von dem Öl vom Frittieren in einen Wok (oder eine große Pfanne) geben und heiß werden lassen. Alle Zutaten in den Wok geben und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren braten.

Das Fleisch kann auch in einer heißen Pfanne mit 5-10 EL Öl knusprig angebraten werden. Mit Reis servieren.

Beilagen

Rezepte

Zitronenreis	37
Poori - Frittiertes braunes Brot	38

Zitronenreis

4 Portionen

Vorbereiten: 10 min

Zubereiten: 15 min

200 g	Reis (Basmati)	Den Reis in siedendes Wasser geben, gemäß Anweisung kochen und abgießen.
5 EL 1 EL	Öl Senfsamen	Das Öl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Senfkörner hinzugeben und warten bis sie zu platzen beginnen.
12 Hand 1	Curryblätter Zitrone	Die Zitronenschale abreiben und zusammen mit den zerkleinerten Curryblättern zugeben. Eine Minute anbraten, bis die Zitronenschale etwas Farbe angenommen hat. Vom Herd nehmen.
12 Bund	Koriandergrün	Den abgegossenen, noch dampfenden Reis in eine Schüssel geben und die gerösteten Gewürze dazu geben. Den Saft der Zitronen (von vorher) und das gehackte Koriandergrün dazugeben. Nochmals abschmecken.

Zu einem leckeren (indischen) Curry servieren, z.B. Jamie Oliver's Lieblings Curry (Seite 27) oder Jamie Oliver's Lieblings Curry (Fisch) (Seite 26). Jamie Oliver gibt noch 2 TL Erbsen (Urad Dhal - getrocknet und halbiert) mit den Curryblättern und der Zitronenschale in die Pfanne.

Poori - Frittiertes braunes Brot

20 Stück

Vorbereiten: 20 min

Zubereiten: 15 min

200 g	Mehl (Vollkorn)	Mehl und Salz zusammen durchsieben. Öl unterkneten und so viel Wasser dazugeben, dass ein fester Teig entsteht.
12 TL	Salz	
2 EL	Öl	
90 ml	Wasser (etwa)	

Teig etwa 10 Minuten auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, bis er weich und glatt ist.

Aus der Mischung 20 Bällchen formen und diese einzeln auf einer leicht eingeölkten Arbeitsfläche flach drücken. Zu Kreisen von 10 cm Durchmesser ausrollen. (Pooris nicht aufeinander legen, weil sie sonst zusammen kleben.)

1 l	Öl (zum Fritieren)	Öl in einem kleinen Topf sehr stark erhitzen. Jeweils ein Poori hineingeben und mit einer Schaumkelle in die Mitte drücken, so daß der Teig aufgeht. Schnell wenden und die andere Seite einige Sekunden fritieren. Abtropfen lassen und heiß servieren.
-----	--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Saucen

Rezepte

Lauwarme Erdnußsauce	41
Erdnußsauce	42

Lauwarme Erdnußsauce

Naam Jim Muh Sate

6 Portionen

Vorbereiten: 10 min

Zubereiten: 20 min

150 g	Erdnüsse (geröstet u. gesalzen)	Die Erdnüsse im Mörser oder der Küchenmaschine fein zerstoßen.
2 EL	Öl	Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Currypaste darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten.
2 EL	Currypaste (rot)	
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)	Kokosmilch hineinrühren und ca. 1 Minute kochen lassen.
3 EL	Brauner Zucker	Die Erdnüsse, sowie Zucker, Salz und Essig (alternativ geht auch milder Weinessig) hinzugeben. Bei milder Hitze ca. 15 Minuten sämig einkochen lassen.
1 TL	Salz	
3 EL	Reisessig	

Passt gut zu Satay (Seite 21). Als Alternative siehe auch Brigittes Rezept (Seite 42). Statt Reisessig kann man auch einen milden Weißweinessig verwenden.

Erdnußsauce

6 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Zubereiten: 30 min

5	Chilischoten	Chilis, Ingwer, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, Cashews und Shrimp-Paste zu einer feinen Paste vermischen.
2 Stck	Ingwer (ca. 2cm)	
1 Stengel	Zitronengras	
5	Schalotten	
2	Knoblauchzehen	
10	Cashewkerne	
12 TL	Shrimp-Paste	
<hr/>		
3 TL	Erdnußöl	Öl in einem Topf erhitzen und die Paste andünsten bis sie duftet.
<hr/>		
1 Tasse	Kokosmilch	Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Tamarindensaft (siehe unten) und der Kokosmilch in den Topf geben.
1	Zwiebel	
12 Tasse	Tamarindensaft	
<hr/>		
Eine halbe Stunde köcheln lassen, bis alles eingedickt ist.		
<hr/>		
3 TL	Zucker	Die Erdnüsse und die Sesamsamen zerstoßen. Zusammen mit Salz und Zucker in den Topf geben. Vom Ofen nehmen.
2 TL	Salz	
300 g	Erdnüsse (geröstet)	
2 TL	Sesamsamen (geröstet)	

Passt gut zu Satay (Seite 21). Als Alternative siehe auch Markus Rezept (Seite 41). Wenn kein Tamarindensaft zu bekommen ist, kann man entweder etwas Tamarindenmus in Wasser auflösen oder eine Tamarindschote in heissem Wasser einweichen und durch ein Sieb ausdrücken.

What is a Foodie?

Irgendwie mag ja jeder Essen, aber was ist es dann eigentlich was einen **Foodie** ausmacht? Meine Definition habe ich auf Seite 9 versucht und beschrieben warum ich mich für einen Foodie halte. Beim Schreiben dieses Buches habe ich mich mit Freunden darüber unterhalten und eine universell gültige Definition scheint es nicht zu geben. Jedem sind verschiedene Aspekte besonders wichtig - mal sind es eher die verwendeten Zutaten mal liegt der Fokus verstärkt auf den Gartechniken.

In diesem Kapitel habe ich verschiedene, verständliche Definitionen von "Profis" zusammengetragen. Glücklicherweise gibt es im Internet jede Menge davon, denn es scheint nicht nur mich zu beschäftigen worin sich Foodies von anderen Menschen unterscheiden.

For a foodie, eating is more than an act...it's an experience. Foodies don't just eat a meal, they revel in it and regard all facets of the dish in the process; the ingredients used as well as how and where they were sourced, the preparation (and skill related thereto), taste, texture, smell and presentation.

—Merilee Kern, Executive Editor "The Luxe List"

Foodies are people that talk while they're eating. Maybe not with their mouth full, but they talk about the experience of what they're eating, how it's cooked, who cooked it, the history of the dish and more. Those things are all to be discussed, explored and passed on as part of enjoying any meal. So the greater the diversity of what you eat, or the more fascinating the history, the more you have to talk about — and true foodies seek that out more than others.

—Andrea Cutright, Foodily

A foodie is someone who delights in all things food-related and seeks the high quality experience and taste. Today foodies unite for events, grub crawls, yelp reviews and even persuade restaurant owners to change menu items.

—Brandon Sowers, BAMGAM.ORG

A foodie is someone who seeks out experiences through flavor.

—Babette Pepaj, BakeSpace.com

A foodie is a person who is concerned enough about what they eat to search out the "best" food, know its source or provenance, and cares about flavor, taste, texture, aroma more than how much they can eat and how much it costs. Foodies often also want to eat seasonal, locally- and sustainably-produced food, too.

—Jill Nussinow, The Veggie Queen

The great differences between a foodie and person that just likes to eat, comes down to those who make it their mission to try every new restaurant and cuisine, those who spare no expense when it comes to eating out, and those who consider their free time to be a search for gastronomic delight; a foodie will go above and beyond, both budget and means, in an attempt to try the latest and greatest food around.

—Simon Joseph, BiteHunte, Inc.

The defining principles between a foodie and a eater of food is that a foodie delves into the whys, the flavors and the pairings of foods, always searching for defining

moments, creating, and the uniqueness of the combinations. Although not an expert in the field as a chef, a foodie revels in the newness of it, almost like a child at Christmas.

—Chef Mary Beth Lawton Johnson, Executive Pastry Chef, Chef de Cuisine

A foodie is a person who wants every bite to be an experience. Whether it's simple comfort food or a complex dish, foodies want it fresh, carefully prepared and memorably seasoned. Foodies don't drive through, but they do walk up to trucks, trailers or stands.

—Chef Chic Henderson, Potato-Potahto

A foodie is somebody who likes to eat, definitively; however, also a person who knows about food, where it comes from, what is in season, proper cooking techniques, responsibility — how it is caught (fish) or raised (cattle, chicken, etc.). Who never overeats, who is ready to accept that cooking sometimes takes longer than 20 minutes, somebody who can enjoy, a gourmet, somebody who likes a large plate with little food on it.

—Ula Robertson, At Your Service NY Catering

A foodie is someone who is extremely passionate about food; it's a way of life for them. They are in the know and want to be the first in their group to find out about the newest trends, such as an up and coming chef, restaurant openings, restaurant pop-ups and cannot miss the weekly local farmers market. Foodies are extremely knowledgeable about the food they are eating, while someone who loves food may not know where the food came from but enjoys the dining experience. [A Quintessential] foodie dish: brown butter basted abalone with roasted sweet corn spaetzle and a Bordelaise jus.

—Chris Brugler, Chris Brugler Catering

As a personal chef, I believe the difference is truly the appreciation of ingredients, subtle flavors and unique flavors. Someone who loves to eat will enjoy a good meal. A foodie will know that you used porcini mushrooms over generic, yuzu over lemon juice and champagne vinegar in their dressing. The foodie questions the ingredients, discusses the recipe. The lover just wants seconds. Lovers order what they know in a restaurant. Foodies order what's different. Lovers shop one grocery store. Foodies will spend the day visiting specialty shops for ingredients. It is truly love vs. passion.

—Laura MacDougall, Home Plate Advantage

Nachspeisen

Rezepte

Panna Cotta	47
Zitronencreme mit Minze	48
Limetten Joghurtcreme	49
Karamellierte Orangencreme	50
Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen	51

Panna Cotta

Panna cotta ist Italienisch für „gekochte Sahne“. Damit ist das Rezept für dieses norditalienische Dessert auch fast schon beschrieben. Sahne wird vorsichtig erhitzt und mit Zucker und frischer Vanille aufgekocht. Die kleine Schwierigkeit an diesem Dessert ist die richtige Menge an Gelatine zu zugeben.

Die **Panna cotta** soll nach dem Erkalten ihre Form behalten, aber nicht zu fest sein. Die Mischung wird in Förmchen abgefüllt und nach dem Erstarren im Kühlschrank auf Dessertteller gestürzt. Dazu wird eine Sauce aus frischen Früchten serviert.

4 Portionen

Zubereiten: 20 min

750 ml	Sahne	In eine halbe Tasse der Flüssigkeit die Gelatine einrühren und gemäß Anweisung quellen lassen. Den Rest der Sahne zum Kochen bringen.
3 TL	Gelatine	
1	Vanilleschote	Die Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Zucker und der Gelatine in die heiße Sahne einrühren. In Schüsselchen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
90 g	Zucker	

Man kann auch die Hälfte der Sahne durch Milch ersetzen. Creme fine als Ersatz für die Sahne schmeckte nicht so recht. Dazu am Besten Himbeer- oder Erdbeersauce.

Zitronencreme mit Minze

12 Portionen

4	Zitronen	Zitronen waschen und die Schale mit dem Zestenreißer abziehen. Anschließend den Saft auspressen.
5 Blatt 150 g	Gelatine Puderzucker	Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach auspressen und in etwas Zitronensaft erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Dann den restlichen Zitronensaft und den Puderzucker dazugeben
500 g	Mascarpone	Mascarpone mit dem Zitronensaft und den Zitronenzesten vermischen.
500 ml 12 Bund	Sahne Minze (frisch)	Die Minze fein hacken. Die Sahne schlagen und beides unter die Mascarpone Masse ziehen. In Förmchen füllen und kalt stellen.

Limetten Joghurtcreme

4 Portionen

Vorbereiten: 20 min

3 Blatt	Gelatine	Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
1 250 g	Limette Joghurt	Limette waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Die Limettenschale in einer Schüssel mit dem Joghurt mischen.
60 g	Zucker	Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit dem Zucker kurz aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in das noch heiße Zucker-Limettensaftgemisch geben. Kurz abkühlen lassen.
150 g	Sahne	Die Sahne steif schlagen. Die Zucker-Limetten Gelatine unter das Joghurt rühren. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.
Die Creme ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.		

Karamellisierte Orangencreme

Jedes Jahr trifft sich am ersten Weihnachtsfeiertag meine ganze Familie zum Essen. Mein Onkel und mein Daddy kümmern sich dann traditionell um Gans, Braten, Rotkraut, etc. Seit 2008 kümmere ich mich ums Dessert. Also war ich auf der Suche nach einem Rezept, das sich leicht für eine größere Anzahl zubereiten lässt.

Dieses Rezept ist eine interessante Mischung aus **fruchtig** durch die Orangen, **süß** durch den Karamell und **interessant** durch die Gewürze. Trotz des "heftigen" Weihnachtssessens hat meine Pate mehr als eines der Desserts in sich hineingestopft und ich hab noch ein paar mal gehört, dass ich das doch mal wieder machen sollte.

4 Portionen

Vorbereiten: 25 min

Zubereiten: 15 min

Kühlstellen: 120 min

2	Orangen (groß)	Orangen halbieren und Saft auspressen. Dabei vorsichtig sein, dass die Orangenhälften nicht beschädigt werden. Orangenhälften sauber ausschaben und kühl stellen. (Es werden für die Creme 300 ml Saft benötigt. Sollte aus den Orangen weniger Saft gewonnen werden, dann gekauften Orangensaft hinzufügen.)
1	Chilischote (klein)	Chili der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.
1 EL 20 g	Puderzucker Puddingpulver (Vanille)	Vom Orangensaft 100 ml abmessen und mit dem Puddingpulver und Puderzucker glattrühren.
2 4 2	Zimtstangen Kardamom (grün) Sternanis	Den restlichen Saft (200 ml) mit Gewürzen (Kardamom etwas andrücken) und Chili aufkochen, dann etwa 15 Minuten am Herd ziehen lassen.
		Die Gewürze entfernen. Das angerührte Puddingpulver in den Orangen-Gewürz-Sud gießen und aufkochen lassen. Dabei ständigiterrühren.
150 g	Joghurt	Den nun dick gewordenen Saft in eine Schüssel umfüllen und den Joghurt untermischen.
		Den Orangen-Gewürz-Joghurt rasch in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4 EL	Brauner Zucker	Den Orangen-Gewürz-Joghurt gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren. Die Creme sofort servieren.

Es ist wichtig beim Kauf der Orangen darauf zu achten, dass die Orangen am Ansatz geschlossen sind. Später beim Auspressen muss darauf geachtet werden, dass sie seitlich nicht einreißen.

Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen

6 Portionen

Vorbereiten: 15 min

Backen: 35 min

12	Kastenweissbrot	Das Weißbrot in Scheiben schneiden und entrinden. Die Brotscheiben einzeln möglichst flach drücken und dünn, aber gleichmäßig mit Butter bestreichen. Einmal diagonal durchschneiden und beiseite legen.
50 g	Butter (Raumtemperatur)	
8	Eier	In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark mit dem Schneebesen verschlagen, bis eine helle, schaumige Masse entsteht.
140 g	Zucker	
1	Vanilleschote	
500 ml	Sahne	Sahne, Milch und Baileys gründlich einrühren.
550 ml	Milch	
4 Schuss	Baileys	
5	Bananen	Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden - längs oder quer. Gleichzeitig die Mandeln im Ofen leicht rösten.
4 EL	Mandeln (gehobelt)	

Eine Auflaufform oder gleich etliche Portionsförmchen dünn mit Butter ausstreichen. Die Brotscheiben einzeln in die Eimischung tauchen und abwechselnd mit Bananen und Mandeln in die Form schichten. Zuletzt eine Lage Brot. Das Ganze mit der restlichen Eimischung übergießen und das Brot mit den Fingern zusammendrücken, damit es all die köstlichen Aromen aufsaugt.

Die Oberfläche großzügig mit Puderzucker bestäuben und den Auflauf etwa 35 Minuten im Ofen backen, bis die Eimischung außen fest ist, innen aber noch wabbelt, wenn man die Form rüttelt. Abkühlen lassen und etwas zusammendrücken.

Manchmal bekommt man zu einem Scheiterhaufen Eiscrème oder flüssige Sahne. Wenn er aber innen noch schön weich und cremig ist, schmeckt er ohne solche Extras am besten.

Das Rezept lässt sich beliebig abwandeln. Rosinen, Getrocknete Aprikosen andere Brotsorten wie Brioches oder Panettone.

Kuchen & Gebäck

Rezepte

Nuss-Marzipan-Zopf	55
Mama's Käsekuchen	56
Kanelbullar	57
Chocolate Chip Cookies	59
Schoko Pecan Cookies	60
Zimtsterne	61
Vanillekipferl	62
Butterplätzchen zum Ausstechen	63
Hafermakronen	64

Nuss-Marzipan-Zopf

1 Zopf

Vorbereiten: 60 min

Backen: 60 min

250 ml	Milch	Die Milch leicht erwärmen und dann die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
1 Würfel	Hefe	
50 g	Zucker	

80 g	Butter	Die Milch-Hefe-Zucker Mischung mit Butter, Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
500 g	Mehl	
1 Prise	Salz	

Den Hefeteig 45 Minuten gehen lassen.

200 g	Marzipan	Die Eier trennen und die Eiweiße zusammen mit dem Marzipan, den Mandeln, dem Zucker und dem Rum zu einer Füllung für den Zopf verarbeiten.
2	Eier	
2 EL	Zucker	
150 g	Mandeln (gemahlen)	
1 Schuss	Rum	

Den Teig dünn ausrollen (ca. 45x45cm) und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig zu einer Rolle formen. Dann in der Mitte durchschneiden, ein Ende wieder zusammendrücken und dann die beiden Hälften abwechseln übereinander schlagen.

Den Zopf leicht gebogen auf ein Backblech legen und mit den Eigelben (von vorher) bestreichen. Bei 170 °C ca. 50 Minuten lang backen.

Mama's Käsekuchen

1 Springform

Vorbereiten: 30 min

Backen: 60 min

125 g	Margarine	Margarine mit Zucker und Ei schaumig schlagen.
125 g	Zucker	
1	Ei	

Für den Boden

250 g	Mehl	Mehl und Backpulver dazusieben und das Ganze zu einem Mürbteig verarbeiten.
1 TL	Backpulver	

Eine Springform mit dem Mürbteig auslegen, am Rand etwas hochziehen und dann 10 Minuten bei 180°C vorbacken.

Für die Füllung

5	Eier	Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
---	------	-------------------------------------------------

14 l	Milch	Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Wenn die Milch zu kochen beginnt das Puddingpulver einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
12 Päck.	Puddingpulver (Vanille)	

125 g	Butter	Die übrigen Eigelbe zusammen mit der Butter und dem Zucker schaumig schlagen.
125 g	Zucker	

500 g	Quark	Den Quark in die Masse einrühren.
-------	-------	-----------------------------------

Die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben und ca. 1 Stunde bei 180°C backen.

Kanelbullar

Kanelbullar, eine Art Zimtschnecke, sind eine schwedische Backwarenspezialität. Sie ist eines der bekanntesten und beliebtesten Gebäcke Schwedens und wurde in den 1920er Jahren eingeführt, als nach dem Ersten Weltkrieg die Verfügbarkeit von Backzutaten zunahm. Die Kanelbulle besteht hauptsächlich aus Weizenmehl, Milch, Hefe, Zucker und Butter oder Margarine. Oft wird der Teig mit Kardamom gewürzt. Die Füllung besteht normalerweise aus Butter/Margarine, Zucker und natürlich Zimt; aber auch andere Gewürze, Früchte und ähnliches sind möglich. Die Kanelbullar werden mit aufgeschlagenem Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Kanelbullar sind bei uns bei IKEA unter dem Namen Gifflar Kanel erhältlich.

80 Röllchen

Vorbereiten: 60 min

Zubereiten: 45 min

150 g	Butter	Milch mit Butter und Zucker in einem Topf auf 37° erwärmen.
500 ml	Milch	
150 g	Zucker	
50 g	Hefe	Hefe in warmer Milch/Butter Mischung auflösen und den Topf vom Herd nehmen.
1 Prise	Salz	Den Kardamom fein mahlen. Die warme Flüssigkeit mit Mehl, Salz und dem gemahlene Kardamom zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Menge an Mehl schwankt etwas, der Teig soll sich leicht von der Schüssel lösen.
5 Stck	Kardamom (grün)	
850 g	Mehl	
Den Teig 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.		
120 g	Zucker	Den Teig in 4 Teile teilen und jeweils eine dünne rechteckige Fläche ausrollen. Mit je einem Viertel der weichen/flüssigen Butter (25g) bestreichen. Mit je einem Viertel des Zuckers (30g) und Zimts (2TL) bestreuen. Zu einer Wurst rollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen.
2 TL	Zimt	
100 g	Butter	
Den Teig so noch einmal aufgehen lassen (wird in 30 Minuten ungefähr doppelt so groß).		
1 Stck	Ei	Die Kanelbullar (Zimtschnecken) mit geschlagenem Ei bepinseln (und mit Zucker bestreuen).
Auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen bei 250° (Umluft) etwa 5 - 8 Minuten backen.		

Bei mir waren es ziemlich genau 6 Minuten Backzeit. Unter einem Handtuch abkühlen lassen.

Kitchen - Cheatsheet

Imperial	Metric	°F	°C		Pint	Metric	Cups	Fl Oz.
1/2oz	15g	250	120	Very Slow		100ml		3 1/2
3/4oz	20g	275	140			125ml	1/2	4 1/2
1oz	30g	300	150	Slow	1/4	150ml		5
2oz	60g	325	170			200ml		7
3oz	85g	350	180	Moderate		250ml	1	9
4oz (1/4lb)	115g	375	190		1/2	275ml		10
5oz	140g	400	200	Mod. Hot		300ml		11
6oz	170g	425	220			400ml		14
7oz	200g	450	230	Hot		500ml	2	18
8oz (1/2lb)	230g	475	240	Very Hot	1	570ml		20
9oz	255g	°C x 1,8 + 32 = °F				750ml	3	26
10oz	285g	(°F - 32) / 1,8 = °C			1 3/4	1,0l	4	35
11 oz	310g	Water boils at 100°C / 212°F			2	1,1l		40
12oz (3/4lb)	340g	Water freezes at 0°C / 32°F				1,3l	5	46
13oz	370g	One Cup	Imp	Metric	3	1,7l		60
14oz	400g	Flour	5oz	140g		2,0l	8	70
15oz	425g	Caster Sugar	8oz	225g	1 Liter = 1,76 Pints			
16oz (1lb)	450g	Brown Sugar	6oz	170g	1 Pint UK = 568ml			
24oz	680g	Butter	8oz	225g	1 Pint US = 16 fl oz			
32oz (2lb)	0,9kg	Sultanas/Raisins	7oz	200g	1fl oz = 28,41ml			
48oz (3lb)	1,4kg	Currants	5oz	140g	1ml = 0,035fl oz			
1kg = 35oz/2.2lbs		Golden Syrup	12oz	340g	1 CUP US = 250ml			
1oz = 28,35g		Uncooked Rice	7oz	200g	1 teaspoon = 5ml			
1g = 0,035oz		Grated Cheese	4oz	110g	1 dessertspoon = 10ml			
					1 tablespoon = 15ml			

Chocolate Chip Cookies

24 Cookies

240 g	Butter	Die Butter cremig schlagen. Mit dem weißen und braunen Zucker sowie dem Vanillezucker verrühren.
180 g	Zucker	
180 g	Brauner Zucker	
1 Päck.	Vanillezucker	
<hr/>		
2	Eier	Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Eier unterschlagen.
<hr/>		
420 g	Mehl	Das Mehl sieben und mit dem Salz und dem Backpulver mischen. Die Mischung langsam unter die Teigmasse ziehen.
1 Prise	Salz	
1 TL	Backpulver	
<hr/>		
300 g	Schokotröpfchen	Die Schokolade und die Nüsse unterrühren.
240 g	Walnüsse (gehackt)	
<hr/>		
Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. 10-15 Minuten bei 200 °C backen und danach abkühlen lassen.		

Für große Cookies sollten die Häufchen ca 65g pro Stück sein. Dann sind da 9-10cm große Cookies draus geworden. 8 Stück pro Blech. 180°C Umluft

Schoko Pecan Cookies

1 Menge

200 g	Butter	Weiche Butter mit Salz und Zucker schaumig schlagen.
150 g	Brauner Zucker	
1 Prise	Salz	
2 Päck.	Vanillezucker	
<hr/>		
1	Ei	Das Ei unterschlagen.
<hr/>		
300 g	Mehl	Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig rühren.
1 TL	Backpulver	
<hr/>		
100 g	Pecanüsse	Die Pecannüsse grob hacken und zusammen mit den Schokotröpfchen unter den Teig rühren.
75 g	Schokotröpfchen	
<hr/>		
Den Teig eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.		
<hr/>		
Mit einem Esslöffel ca 25 kleine Häufchen abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft 160°C) ca 12-15 Minuten backen.		

Zimtsterne

40 Zimtsterne

Vorbereiten: 30 min

Backen: 30 min

3	Eiweisse	Die Eiweiss steif schlagen und dann löffelweise den gesiebten Puderzucker unterschlagen. 1 Tassen für die Glasur abnehmen und bei Seite stellen.
250 g	Puderzucker	
250 g	Mandeln (gemahlen)	Die Mandeln sowie den Zimt mit dem Eischnee zu einem leichten Teig kneten.
1 1/2 TL	Zimt	
100 g	Mandeln (gemahlen)	Die Arbeitsfläche mit den Mandeln dünn bestreuen. Darauf den Teig ca. 0,5 - 0,7 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen.
Die Sterne mit dem zurückbehaltenen Eischnee bestreichen und bei 160°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen.		

Vanillekipferl

1 Menge

Vorbereiten: 30 min

Backen: 30 min

210 g	Butter	Butter und Zucker schaumig schlagen.
70 g	Zucker	
170 g	Mandeln (gemahlen)	Die Butter-Zucker Masse mit Mandeln, Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
250 g	Mehl	
1 Prise	Salz	
		Zu kleinen Hörnchen formen und Bleche mit Backpapier setzen. Bei 180° (Ober-/Unterhitze) 10-15 Minuten backen.
2 EL	Puderzucker	Puderzucker mit Vanille Zucker mischen. Die Vanillekipferl 2-3 Minuten abkühlen lassen und in die Zuckermischung tauchen.
2 Päck.	Vanillezucker	

Die Vanillekipferl dürfen im Ofen nicht groß Farbe annehmen. Sie sollen recht hell bleiben. Mit 15 Gramm Teig pro Kipferl waren sie ziemlich groß. 10 Gramm dürften zu klein sein.

Butterplätzchen zum Ausstechen

3 Bleche

Vorbereiten: 45 min

Backen: 30 min

250 g	Butter	Butter und Zucker schaumig schlagen.
250 g	Zucker	
2	Eigelbe	Die Eigelbe unter die Butter/Zucker Mischung schlagen.
500 g	Mehl	Die Zutaten mit dem Mehl und dem Backpulver zu einem Plätzchenteig verkneten.
1 Prise	Backpulver	
30 Minuten bis 1 Stunde in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen.		
Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einer Dicke von ca. 5 mm ausrollen. Kleine Förmchen ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca 8-10 Minuten backen.		

Hafermakronen

150 Stück

Vorbereiten: 30 min

Backen: 90 min

400 g	Butter	Butter und Zucker schaumig schlagen.
400 g	Zucker	

2 Fläschchen	Butter Vanille Aroma	Eier und Aroma unterschlagen.
3	Eier	

375 g	Haferflocken (kernige)	Mehl, Backpulver, Haferflocken und Mandeln unterrühren.
125 g	Mandeln (Plättchen)	
200 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	

Mit einem Teelöffel Häufchen auf ein Backblech setzen und 8-10 Minuten bei 160°C Umluft backen.

16 Stück pro Blech

Quellen - Inspiration

[Anne und Martin]

[Bridget]

[Bridget's Thai Kochkurs (VHS)] Bridget hat mit ihrer Freundin Danni im Jahr 2003 am Bildungszentrum einen Kochkurs bei Ute Bruchner gemacht. Aus diesem Kochkurs mit dem Schwerpunkt auf Gerichten aus Thailand stammen einige leckere Rezepte, die ich regelmäßig koche.

[Time For Lime]

[Christina Matthes EB Kochevent] Während meiner Zeit beim Quality & Knowledge Management bei EB hatten wir als Teamevent einen Kochabend veranstaltet. Unter der Anleitung von Christina Matthes (<http://www.kochschule-matthes.de>) kochten wir ein leckeres Menü.

[Dirk Wondra Kräuterküche] Zusammen mit den Eltern unseres Patenkindes und Freunden veranstalten wir jedes Jahr einmal ein Kochevent bei Dirk Wondra (<http://www.aufgetischt-online.de/>). Dort kochen wir dann unter professioneller Anleitung ein leckeres Menü und nehmen jedes Mal neben vielen Tips und Tricks auch leckere Rezepte mit nach Hause.

[Eva] Eva und Dirk sind gute Freunde die ich durch Bridget kennen lernen durfte. Eva ist definitiv die Person auf der ganzen Welt mit den meisten Kochbüchern (zumindest die größte Anzahl an Büchern die ich je auf einem Haufen gesehen habe). Diese werden dann natürlich auch benutzt, um uns mit (stets viel zu üppigen) Menüs zu verwöhnen.

[Familienrezept]

[Grillsportverein]

[Horst]

[Irmis Kochbuch]

[Jamie Oliver]

[Jamie's Kitchen]

[Johann Lafer]

[Lust auf Genuss 11/2007] Andere Informatiker bekommen ein c't Abo, ich habe vor einigen Jahren von Bridget ein Abo von "Lust auf Genuss" bekommen. Vorher hatte ich mir doch fast jede Ausgabe gekauft. Was für Kinder die Süßigkeiten an der Kasse im Supermarkt sind, sind für mich die Zeitschriften wie "Essen und Trinken" oder eben "Lust auf Genuss". Titel der Ausgabe 11/2007 war **Gäste & Feste Super-Menüs für schöne Feiertage**.

[Markus Kochkurs (FBS Nürnberg)] Markus ist ein Kollege bei Elektrobite - zunächst bei QM und später bei Ford SYNC. Im gleichen Maße wie er sich für agile Software Entwicklung begeistert, so begeistert er sich auch für leckeres Essen. Markus ist stets eine Quelle für leckere und oft auch außergewöhnliche Rezepte.

[Martin]

[Rue]

[Time for Lime]

Index - Name

B

Burger Buns , 31
Burger Patties , 30
Butterplätzchen zum Ausstechen , 63

C

Chocolate Chip Cookies , 59

E

Erdnuss-Pfanne "New World" , 19
Erdnußsauce , 42
Erdnußsauce - Lauwarme Erdnußsauce - Naam Jim Muh Sate, 41

F

Fleischbällchen - Scharfe Bananen-Fleischbällchen, 28

H

Hafermakronen , 64
Hühnersuppe mit Zitronengras - Tom Kha Gai, 24

J

Jamie Oliver's Lieblings-Curry , 27
Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch) , 26

K

Kanelbullar , 57
Käsekuchen - Mama's Käsekuchen, 56

L

Limetten Joghurtcreme , 49

M

Mango Mozzarella , 14

N

Nuss-Marzipan-Zopf , 55

O

Orangencreme - Karamellisierte Orangencreme, 50

P

Panna Cotta , 47
Poori - Frittiertes braunes Brot , 38

R

Rindfleischsalat , 15

S

- Satay , 21
- Schaschlicktopf , 32
- Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen , 51
- Schoko Pecan Cookies , 60
- Spaghetti Bolognese , 20
- Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce , 22
- Stir Fried Chicken, Chili & Cashew Nuts - Gai pad met ma muang, 33

T

- Thai Curry , 29
- Thai-Nudeln mit Erdnußsauce , 23
- Tomatensuppe - Herzhafte italienische Tomatensuppe, 25

V

- Vanillekipferl , 62

Z

- Zimtsterne , 61
- Zitronencreme mit Minze , 48
- Zitronenreis , 37

Index - Region

I

Indien

- Jamie Oliver's Lieblings-Curry , 27
- Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch) , 26
- Poori - Frittiertes braunes Brot , 38
- Zitronenreis , 37

Italien

- Herzhafte italienische Tomatensuppe , 25
- Panna Cotta , 47
- Spaghetti Bolognese , 20
- Zitronencreme mit Minze , 48

S

Schweden

- Kanelbullar , 57

T

Thailand

- Erdnußsauce , 42
- Hühnersuppe mit Zitronengras , 24
- Lauwarme Erdnußsauce , 41
- Rindfleischsalat , 15
- Satay , 21
- Stir Fried Chicken, Chili & Cashew Nuts , 33
- Thai Curry , 29
- Thai-Nudeln mit Erdnußsauce , 23

U

USA

- Burger Buns , 31
- Burger Patties , 30
- Chocolate Chip Cookies , 59
- Schoko Pecan Cookies , 60
- Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce , 22

Index - Hauptzutat

B

Baileys

Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen , 51

Bananen

Scharfe Bananen-Fleischbällchen , 28

C

Cabanossi

Herzhafte italienische Tomatensuppe , 25

E

Erdnüsse

Erdnuss-Pfanne "New World" , 19

Erdnußsauce , 42

Lauwarme Erdnußsauce , 41

Thai-Nudeln mit Erdnußsauce , 23

F

Fisch

Jamie Oliver's Lieblings-Curry (Fisch) , 26

Fleisch

Erdnuss-Pfanne "New World" , 19

H

Hackfleisch

Burger Patties , 30

Scharfe Bananen-Fleischbällchen , 28

Spaghetti Bolognese , 20

Haferflocken

Hafermakronen , 64

Hähnchen

Hühnersuppe mit Zitronengras , 24

Jamie Oliver's Lieblings-Curry , 27

Satay , 21

J

Joghurt

Karamellisierte Orangencreme , 50

Limetten Joghurtcreme , 49

K

Kokosmilch

Hühnersuppe mit Zitronengras , 24

Thai Curry , 29

L

Lauchzwiebeln

Herzhafte italienische Tomatensuppe , 25

Thai-Nudeln mit Erdnußsauce , 23

Limetten

Limetten Joghurtcreme , 49

M

Mandeln

Zimtsterne , 61

Mango

Mango Mozzarella , 14

Scharfe Bananen-Fleischbällchen , 28

Marzipan

Nuss-Marzipan-Zopf , 55

Mascarpone

Zitronencreme mit Minze , 48

Minze

Zitronencreme mit Minze , 48

Mozarella

Mango Mozzarella , 14

N

Nüsse

Nuss-Marzipan-Zopf , 55

O

Orangen

Karamellisierte Orangencreme , 50

P

Paprika

Erdnuss-Pfanne "New World" , 19

Pepperoni

Herzhafte italienische Tomatensuppe , 25

Pudding

Karamellisierte Orangencreme , 50

R

Reis

Zitronenreis , 37

Rindfleisch

Rindfleischsalat , 15

S

Sahne

Panna Cotta , 47

Zitronencreme mit Minze , 48

Spare Ribs

Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce , 22

T

Tomaten

Herzhafte italienische Tomatensuppe , 25
Spaghetti Bolognese , 20

W

Weißbrot

Scheiterhaufen mit Baileys und Bananen , 51

Z

Zimt

Zimtsterne , 61

Zitronen

Zitronencreme mit Minze , 48

Zitronenreis , 37

Zitronengras

Hühnersuppe mit Zitronengras , 24

Zwiebeln

Erdnuss-Pfanne "New World" , 19

Index - Zeit

G

Grillsaison

Burger Buns , 31

Burger Patties , 30

Spare Ribs mit Honey Garlic Sauce , 22

W

Weihnachten

Butterplätzchen zum Ausstechen , 63

Hafermakronen , 64

Karamellierte Orangencreme , 50

Vanillekipferl , 62

Zimtsterne , 61

Historie

Ausgabe	Datum	Kommentar	Anzahl Rezepte
12.323	18.11.2012	▶ Initiale Version	21 / 0
12.335	30.11.2012	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorwort und Quellenverzeichnis noch unvollständig ▶ Doppelseitiger Druck - Kopf und Fußzeilen angepasst ▶ Automatischer Index und Sub-Inhaltsverzeichnisse ▶ Adresse/Buchinfo auf zweiter Seite ▶ Links zwischen Rezepten mit Seitenzahlen (in Notizen) ▶ Historie mit Anzahl der Rezepte 	21 / 3
12.338	03.12.2012	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rezept Backlog und Offene Punkte hinzugefügt ▶ Gesamtseitenzahl korrigiert, so dass leere Seite nach Kolo- phon mitgezählt wird ▶ Überschrift "Notizen" in Rezepten entfernt ▶ Schriftgröße von Rezept Titel verkleinert 	22 / 4
13.007	07.01.2013	<ul style="list-style-type: none"> ▶ SoftPageBreak vor der Einkaufsliste (Kein zusätzlicher Seiten- umbruch wenn die Rezeptbeschreibung mehr als eine Seite lang ist) ▶ Motto auf der zweiten Seite ▶ Referenz im Quellenverzeichnis fettgedruckt ▶ Doppelseitiger Druck, wobei Rezepte auf geraden und unge- raden Seiten anfangen können ▶ Einkaufsliste entfernt ▶ Summary vor die Beschreibung gezogen, Quelle ans Ende ▶ Überschrift "Zubereitung" entfernt ▶ Untertitel/Originalname in Rezept eingefügt (wird automa- tisch an RezeptTitel im Index angefügt) ▶ Untergliederung der Schritte durch Unter-Überschriften ▶ Schriftart geändert ▶ Manuelles Inhaltsverzeichnis ▶ RowSeparator zwischen den Schritten angepasst ▶ Gesamtzeit ausgeblendet, beliebig viele Zeiten (in Minuten) (Drupal Anpassung) 	35 / 6
13.091	01.04.2013	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Part Überschrift normal statt fett ▶ Automatisches Inhaltsverzeichnis "Rezepte" ▶ Manuelles Inhaltsverzeichnis vor automatischem ▶ Foodie-Notizen nicht in Inhaltsverzeichnis von Teilen ▶ Neue Kapitel: "Warum dieses Buch", "Ich bin ein Foodie", "Foo- die Definitionen", "Kitchen Cheatsheet" , "Ein schwerer Start" 	35 / 6
13.122	02.05.2013	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktualisiert "Foodie Definitions" ▶ Motto geändert 	35 / 6

Ausgabe	Datum	Kommentar	Anzahl Rezepte
		<ul style="list-style-type: none">▶ Erste Version durch FoodGenerator erstellt▶ Kolophon an FoodGenerator angepasst	

Kolophon

Die Daten für die Rezepte sind auf meiner Website (<http://www.werdandi.org>) gespeichert. Als Content Management System dort setze ich **Drupal** ein. Dafür habe ich ein kleines Modul geschrieben, das es mir erlaubt Rezepte in der gewünschten Struktur zu speichern. Eine kleine Java Anwendung lädt diese HTML Inhalte und transformiert sie mittels XSLT ins **docbook** Format.

Neben den automatisch generierten Inhalten für Rezepte gibt es noch manuell im **docbook** Format geschriebene Inhalte - wie dieses Kolophon. Eine zentrales **docbook** Dokument bündelt die manuell erstellten und generierten Inhalte. Diese werden mittels angepasster **docbook-xsl** Stylesheets und der dazugehörigen Toolchain aus **XSLT** Prozessor, **Apache FOP**, etc. in das **PDF** Format gewandelt.

Dieses Buch nutzt auf seinen 80 Seiten die Schriftart **Century Gothic**. Frühe Versionen dieses Buchs wurden auf normalem Druckerpapier ausgedruckt und mittels Spiralbindung gebunden.

Dank an Brigitte und Isabel, die beide unzählige Male Korrektur gelesen haben und mir mit gutem Rat weiterhalfen.

