

Das empirische Kochbuch



von Jasmin Beer, Julia Krämer, Lea Kraus, Annika Risse, Lars Wiedemann, Anna Wiemer, Katharina Wiemer, Julia Wiezorek und Jonas Wolf

Inhaltsverzeichnis

Erster Gang

Ich liebe Essen
Zucchini-Röllchen
Wassermelone
Lebensretter

Zweiter Gang

Überraschend abwechslungsreich
und lecker
Couscoussalat
aggressives Gemüse

Dritter Gang

Scharfes Hähnchenragout auf
Bandnudeln
Hotpot
Bierkutschergulasch
Kein Essen für schwache Nerven

Ketchupfreund

Vierter Gang

Kräuterlendchen mit Tortellini in
Käse-Soße
Es ist eine Konsistenzfrage
Raphaels Erbsen
Lende im Blätterteig
Liebe ging durch den Magen

Letzter Gang

Apfel-Tarte
Multitalent Schokolade
Frittiertes Eis
Christians Rosinen
Eierkuchen „Nierchen“
Omas Pfannkuchen
Stollen

Erster Gang

Ich liebe essen.

Ein gutes Frühstück mit frischen knusprigen Brötchen und luftigen Croissants, Ei, Marmelade und all den anderen schönen Sachen, die das Herz begehrt, erleichtern zusammen mit einer guten Tasse Kaffee den Start in den Tag. Leider kann ich mir diesen „Luxus“ schon aus Zeitgründen nicht jeden Tag leisten und so verschiebe ich ihn aufs Wochenende. Während der Woche beläuft sich mein Frühstück leider auf eine Tasse Kaffee und eine Zigarette.

Zwischen Frühstück und Mittagessen habe ich gerne eine kleine Zwischenmahlzeit. Dabei ist es egal, ob ich Obst, Brötchen oder süßes Gebäck esse. Das kommt darauf an, was gerade im greifbarer Nähe ist. Auch weiterer Kaffee ist im Laufe des Tages unerlässlich für mich. Kaffee hält wach, aber vor allem ist er (meistens) lecker und aromatisch. Ich liebe den Duft von frisch gemahlenden Kaffeebohnen oder frisch gebrühtem Kaffee. Allein dieser Geruch sorgt schon dafür, dass ich mich wohl fühle. Essen in Gesellschaft macht mir am meisten Spaß, denn dabei kann man schön über den Tag oder andere Dinge reden.

Wenn mich zwischen Mittag- und Abendessen der „kleine Hunger“ packt dann hole ich mir gerne Schokolade oder Teilchen (kleines Gebäck). Auf jeden Fall etwas süßes.

Das macht gute Laune. Essen gehört also zu meinen Lieblingsbeschäftigungen und ich könnte es den ganzen Tag tun.



Zucchini-Röllchen

1 mittelgroße Zucchini	Salz, Pfeffer
1 Fetakäse	frische Kräuter
etwas Erdnussöl	
Knoblauch	

Die Zucchini in dünne lange Scheiben schneiden → längs aufschneiden geht am besten mit der Brotmaschine

Die Zuccinischeiben leicht salzen und wegstellen.

Den Fetakäse kleinhacken und eine Knoblauchzehe untermengen, die frischen Kräuter dazugeben und eventuell Pfeffer und Salz.

Zuccinischeiben abtupfen und mit Knoblauch abreiben.

Die Käsepaste auf den Zuccinischeiben verteilen und locker aufrollen.

Röllchen eventuell mit einem Zahnstocher feststecken und in eine Auflaufform geben.

Mit dem Erdnussöl die Zucchini beträufeln. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Je nach belieben kann zu dem Fetakäse noch Oliven untergemischt werden.

Wassermelone – niemand der sie nicht kennt!



Es gibt nichts schöneres als im Sommer auf einer grünen Wiese zu sitzen - am besten mit Freunden in der Nähe von viel kühlem Wasser umgeben - und ein saftiges viel zu großes Stück Wassermelone zu essen.

Ein riesiger großer grüner Ball; einladend schaut er dich im Supermarkt an und verspricht „heißen Sommertag“ inklusive.

Das Aufschneiden: Ein riesiges Schneideinstrument wird benötigt um an das leckere fruchtig-rote Fleisch zu kommen. Mit einem Knack springt die Melone auf und wird in große Schiffchen geteilt.

Das Essen stellt sich dann jedes mal als ziemlich klebrige Angelegenheit dar: Mit einem großen Bissen mitten in das Melonenstück, der Saft läuft über das Gesicht und über die Hände bis zu den Ellenbogen ...keine Chance!

Nun müssen die Kerne noch aussortiert werden und was kann eigentlich mehr Spaß machen als Wassermelonenkernweitspucken?!

So verbringt man mehrere Stunden damit Melonen in sich hinein zu stopfen, immer klebriger zu werden und sich zu fragen wie alt man eigentlich ist.

Nach dieser Wassermelonenschlacht kann der Normalzustand nur mit einem kühlenden Bad wieder hergestellt werden, ob im Baggersee, mit dem Gartenschlauch oder im Schwimmbad. Die Sache war es auf jeden Fall wert. So trägt jeder die Erinnerung an sein erstes Stück Wassermelone mit sich. Saftig-süßes rotes Fruchtfleisch, kleine Spaß bringende Kerne und robuste grüne Schale. Diese Frucht wird bei mir garantiert auf jeder Bade-oder Grillparty gegessen und in Zukunft dürfen sich meine Kinder freuen....und Mutti braucht ja auch ihren Spaß!

Lebensretter

Es ist dunkel . Bald aber wird es schon wieder hell. Die Straße bewegt sich und scheint unglaublich schlecht geteert zu sein. Der Fluss rauscht unter mir.

WEIT IST ES NICHT MEHR.

Die Laternen wackeln. Komisch! - Jetzt links. - Ui, schon da! - Verdammt noch zu!

.
.
.
.
.

Dreißig Minuten später öffnet sich endlich die Tür zum himmlischen Ambrosia. Die Leute stürzen hinein, setzen sich und bestellen Frühstück. Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade, Weißwürstchen oder Kaffee. Aber mein Ziel ist ein anderes: „Eine Schinkenstange!“

Glücklich grinsend und die Tüte mit dem warmen bisschen Inhalt öffnend und noch auf dem Heimweg, bei Sonnenaufgang, verzehrt. Frisch aus dem Ofen ein Scheibchen Schinken und herrlich knusprig, locker, saftigen Teig.

Das kann einem schon mal das Leben retten.

Zweiter Gang

Überraschend abwechslungsreich und lecker!

Viele Leute vermuten, als Vegetarier würde man nur „Grünzeug“ oder Tofu essen. Allerdings bietet die fleischlose Küche viel mehr als nur das. Neben buntem Gemüse der Saison, fruchtig-erfrischenden Obstsorten gibt es Hirsearten, Hülsenfrüchte oder auch die altbewährte Kartoffel die in der abwechslungsreichen vegetarischen Küche nicht mehr wegzudenken sind. Was natürlich auch nicht zu vergessen ist sind Pizza, Pasta und Co. Meine Pizza kann ich mir mit allem leckeren Gemüse belegen, z.B. Pilze, Paprika, Brokolie oder einfach ganz puristisch ohne etwas, eine Magerita mit viel Basilikum und Oregano. Um Energie zu tanken dienen Pastasorten in allen Farben und Formen mit Pestosoße und frischem Parmesan. Dabei kann man Gerichte zubereiten, die überraschend viele verschiedene, exotische Zutaten aus der ganzen Welt beinhalten. Gewürze von Curry bis zur Verwendung von Kokosmilch kombiniert mit Ananas.

Besonders vielseitig, lustig zusammengestellt und kreativ serviert, garantiert das indische Essen unvergessliche Geschmackserlebnisse. Leckere Pakoras – in Kichererbsenteig, frittierte Gemüse, oder ein erfrischender Couscoussalat zählen in meiner vegetarischen Essenswelt zu den absoluten „Alltime favourites“. Pakoras sind z.B. immer abwechslungsreich, weil man je nach Belieben eine oder mehrere Gemüsesorten aussuchen kann. Am besten schmeckt mir Zucchini. Der bunte Couscoussalat passt im Sommer perfekt auf den Speiseplan. Erstens ist er im Handumdrehen bereitet und er schmeckt fluffig leicht. Man sagt ja auch:



“Das Auge isst mit.“ So ist ein solcher Salat nicht nur leckeres Vergnügen für den Gaumen, sondern sieht zudem glücklich bunt aus. Außerdem harmoniert er auch mit vielen anderen Hauptspeisen fantastisch. Ich bereite ihn gerne zum Grillen zu und sogar „Nicht-Vegetarier“ sind davon -zumindest bis jetzt- immer begeistert gewesen, wie er einfach frisch und locker schmeckt. Mit so vielen Möglichkeiten und mit ein wenig Geschick am Herd kann fast nichts mehr schief gehen. Da braucht es auch kein Fleisch, Fisch oder sonstiges totes Tier um die Geschmacksknospen auf höchstem kulinarischem Niveau zu erfreuen. Da macht dann nicht nur das Essen Spaß, sondern auch die zutaten-technische Reise um den ganzen Globus.





Couscoussalat (für 4-5 Personen)

200g Couscous (wahlweise auch Bulger/
Hirse etc.)

125g Feta

ein Bund Radieschen

eine Hand voll Melisse (Zitronenmelisse)

ein kleiner Bund Schnittlauch

Gemüsebrühe zum abkochen für den
Couscous und eine Zehe Knoblauch

Couscous wie auf der Packung angegeben in einer großen Pfanne mit Knoblauch andünsten und mit Gemüsebrühe nach und nach ablöschen und köcheln lassen. Feta in Würfel schneiden, andere Zutaten waschen. Radieschen je nach Wunsch vierteln oder in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch und Melisse zerkleinern. In den abgekühlten Couscous alle Zutaten vermengen, etwas abschmecken (Salz, eventuell auch Pfeffer). Eine halbe Stunde ziehen lassen. Fertig.

Geschmackserinnerung:

Mareikes Tomaten:

Tomaten werden gehasst und geliebt. Die Tomatenverachter plädieren zunächst auf die Konsistenz, die matschigen Kerne und die dünne, weiche Schale. Mareike nannte einen anderen Grund:

Sie isst keine Tomaten, weil sie die Farbe Rot aggressiv findet. Dementsprechend zieht sie auch keine roten Sachen an.



Dritter Gang

Scharfes Hähnchenragout

300-400g Hähnchen- oder

Putenschnitzel

1 EL grüne, eingelegte

Pfefferkörner

50g Creme Fraiche

1 rote Paprika

2 Fleischtomaten

Bandnudeln

Paprikamark

100ml Gemüsebrühe

etwas Mehl

1 EL Sambal Oelek

1 kleine Zwiebel

Öl zum Anbraten

Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Curry

Zubereitung Öl in Flamme geben, Zwiebeln dazugeben, leicht anschmoren Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz würzen, Fleisch scharf anbraten, danach bei schwacher Hitze garen lassen

Mehl darüber streuen, anschwitzen lassen und mit Gemüsebrühe ablöschen; Tomaten mit heißem Wasser übergießen, schälen, vierteln und entkernen; Paprika klein schneiden und (zusammen mit Tomaten) in Pfanne geben; Creme Fraiche, Pfefferkörner, Paprikamark dazugeben: mit Gewürzen abschmecken, auf Bandnudeln zu einem halbtrockenen Weißwein servieren

Hotpot- Kampf in der Ursuppe

Man nehme diverses Fleisch und Gemüse und eine n Haufen Leute, die sich am archaischen Kampf der Nahrungsbeschaffung erfreuen können. Die Zutaten werden zum Garen in eine brodelnde, scharfe Brühe geworfen, in der die Zubereitung zwar Spaß macht aber für alle Beteiligten viel zu viel Zeit in Anspruch nimmt, sodass bereits nach wenigen Minuten Klagen über den sicher nahenden Hungerstod zu vernehmen sind. Falls der Hotpot es doch wider erwarten vollbracht hat Fleisch und Gemüse zu garen, werden die letzten, verbleibenden Kräfte der zwischenzeitlich zur Askese gezwungenen Gemeinschaft mobilisiert, um ohne Rücksicht auf Verluste die Essstäbchen in den auf- und ab wabernden und den die Zeit der Entbehrungen zu beenden versprechenden Kosmos der Köstlichkeiten einzutauchen, um sich seinen rechtmäßig zustehenden Anteil herauszufischen, möglichst ohne den anderen etwas übrig zu lassen, da man selbst ja am meisten unter der aufgezwungenen Nahrungsabstinenz gelitten hat. Von daher ist es auch nur legitim die Mitstreiter durch geschicktes herausfischen mit der siedenden Ursuppe zu bespritzen, sodass diese sich ihre Wunden leckend zurückziehen. Diese Art der Zubereitung erfordert also viel Geschick und vor allem Stäbchenneulinge sind oft überfordert den richtigen Moment abzuwarten eines der herumtanzenden Stücke zu erhaschen. Die andere Erfordernis ist, wie wir gesehen haben Zeit, welche nun so gar nicht zur deutschen Essensphilosophie zu passen scheint, da selbst wenn man sich vornimmt eine längere Zeit zusammen zu essen, sich der Futterneid und die wohl vererbte Angst des Nicht-satt-werdens der Nachkriegszeit meldet.

Bierkutschergulasch (4 Personen)

- 500g Rinderbraten
- 500ml Dunkles Bier (schmeckt besonders gut mit Rauchbier)
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Peperoni (fakultativ)
- 2 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 200ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Blätter Lorbeer

Kartoffeln und Sellerie in Würfel schneiden und ca. 5 min. anbraten bis beides etwas farbe bekommt. Zwiebeln und Knobi in feine Würfel schneiden und mit anbraten. Fleisch in große Würfel schneiden und in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit Mehl bestäuben. Paprika und Peperoni würfeln und ebenfalls in den Topf geben. Dose Tomaten rein, mit Bier und Brühe ablöschen, Lorbeerblätter rein. 3 Stunden köcheln lassen. Letzte halbe Stunde ohne Deckel. Fertig.

Kein Essen für schwache Nerven

Essen ist Krieg! - Diese Tatsache musste ich schon in meiner Kindheit kennen lernen. Wenn es in meiner Familie Rouladen gab, war der Futterneid zumeist größer als familiäre Bindungen. Mein Vater (in unserer Familie sind untypischer Weise die Männer die Köche) zaubert großartige Rouladen. Diese zuzubereiten ist ein vielstündiger Akt, der bereits mehrere Tage vor dem eigentlichen Verzehr beginnt. Die Fleischbänder werden beim Stammfleischer bestellt, der Rotkohl bereits am Vortag zubereitet, damit er über Nacht zum geschätzten vollmundigem Geschmack heranreifen kann. Die Rouladen werden dann schließlich, möglichst unter Ausschluss der „Öffentlichkeit“, minutiös mit (Born-) Senf, Gewürzgurken und Speck gefüttert, mit Salz und Pfeffer puristisch geschmückt und zuletzt angebraten. Während dieser Prozedur entfaltet sich die Düfte lockend in Wohnung und Nase.



So kommt es dann auch, dass bereits vor offizieller Essensankündigung jedes Familienmitglied mindestens einmal in der Küche war, um sich nach dem Zeitpunkt der Fertigstellung zu erkundigen. Wird dann zum Essen gerufen, man wähnt sich auf dem Konzert einer Boyband, die ähnlich den Rouladen von ihren Fans bestürmt wird. Ich habe gelernt, dass der Erstankömmling keinesfalls die beste Position hat. Zwar kann er/sie sich zuerst von den erlesenen Speisen nehmen, jedoch wird er dabei ununterbrochen zur Eile und Mäßigung angehalten.

Sitzen endlich alle am Tisch, kann man praktisch die Augen der Mitessenden auf seinem Teller spüren, die kontrollieren wie viel man auf seinem Teller hat und wie schnell man dessen Inhalt verzehrt und dem entsprechend wieder nachfüllen kann. Diese Beobachtungen bleiben dabei natürlich nicht in den Gedanken. Hat man diese Szenerie überwunden kann man sich jedoch auf ein gemütliches Familienessen freuen, wobei immer gleiche – aber unterhaltsame – Themen erörtert werden: Wie kann man dazu nur Klöße (die Kinder) bzw. Kartoffeln (die Eltern) essen und den neuesten Tratsch der (örtlich) entfernten Verwandtschaft. Dieses Schauspiel verbinde ich – ebenso wie den Geschmack – mit meiner Kindheit und ich möchte beides in Zukunft nicht missen.

Geschmackserinnerung

Ketchupfreund

Wolf und Tim mochten die Nudeln mit Bolognesesoße ihrer Mutter, dass sie von der Großmutter übernommen hatte. Die Soße bestand zu großen teilen aus Ketchup. Seitdem die Mutter jedoch einen neuen Freund hatte, wurde die Bolognese mit passierten Tomaten hergestellt. Doch diesem ungewohnten Geschmack fehlte jetzt das wichtigste: Die Süße.



Vierter Gang:

Kräuter-Lendchen mit Tortellini in Käse-Soße (für 2 Personen)

ca. 250/300g Schweinelende
1 PK Tortellini
herzhafter Käse

TK Kräutermischung (z.B. Provence, etc.)
½ Becher Sahne
Salz

Lendchen:

- Paste aus ca. 2 TL Salz und Kräutern herstellen und das Lendchen damit einreiben.
- Lendchen im Bräter und Deckel drauf → Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 45/60 min
- zwischendurch immer mal nachschauen und eventuell etwas Wasser dazugeben

Soße:

- etwas Margarine im Topf erhitzen → 1TL Mehl dazu → mit ca. 150-200ml Wasser ablöschen → gut mit Schneebesen verrühren → 1 Becher hinzufügen → Käse nach geschmack einreiben und schmelzen lassen (mit herzhafteren Käsesorten schmeckt es besser) → etwas Salz hinzu.

Dazu Tortellini kochen!

Es ist eine Konsistenzfrage.

Ich esse keine Steaks und keine Schnitzel und bin trotzdem kein Vegetarier. In Restaurants mit gutbürgerlicher deutscher Küche fällt mir die Essensauswahl immer sehr schwer. Denn Steaks und Schnitzel aller Art beherrschen die Speisekarte. So werde ich dann meistens mit meinem fleischlosen Gericht notgedrungen doch laut Speisekarte zum Vegetarier.

Warum?

Man sagt beim Essen essen alle Sinne – vor allem das Auge – mit. Ein Gericht oder ein Nahrungsmittel, was nach der subjektiven Meinung eklig oder schlecht aussieht, ist in den Augen nicht zum Verzehr geeignet.

Fleischstücke ob roh oder gekocht, vor allem mit Sehnen und Knorpel schrecken mich ab. Das Wissen über Sehnen und Knorpel im Fleisch krönt das ganze noch. Bin ich vielleicht Sichtvegetarier und was ist der Auslöser dafür?

Als Kind hieß es immer: „Was auf den Tisch kommt, wird gegessen!“ Als fleischfreudige Gesellschaft kam natürlich Fleisch in allen Varianten auf den Tisch. Und so hat es nicht lange gedauert, bis eine kleine Grundschülerin ein Stück Fleisch bestehend aus fast nur Knorpel und Sehnen auf dem Teller hatte. Da half kein Jammern und Betteln, das gesamte Fleisch musste runter. Sprüche wie „Wenn der Teller nicht leer ist, gibt es morgen kein schönes Wetter“ konnten leider auch nicht die Tellerleerung bewirken. Es trat eher das Gegenteil ein.

Nun, ich bin meiner Meinung nach ein Feinschmecker unter den Fleischessern. Nicht in Natura (mit Sehnen und Knorpel) landet das Fleisch auf meinem Teller, sondern mindestens 5mal durch den Fleischwolf gedrückt. Denn ne Currywurst mit Pommes geht immer rein.

Raphaels Erbsen:

Vor allem beim Essen in einer größeren Gesellschaft, wird eine strenge Etikette betrieben. Meist nicht in der Hinsicht auf Sitzordnung und Kleidung, sondern in Bezug auf die Höflichkeit. Weder möchte man von Gästen ins Gesicht gesagt bekommen, dass das aufgetischte Mahl nicht schmeckt, noch als Gast den Widerwillen offen bekunden.

Raphael mag keine Erbsen, isst sie aber aus Höflichkeit bei Fremden mit. Bei seiner Mutter werden sie jedoch aussortiert.



Lende im Blätterteig mit buntem Sommersalat

Lende:

1 mittelgroße Schweinelende	1 Rolle frischer Blätterteig
frische Pilze (oder aus der Dose)	1 Päckchen Räucherspeck
1 große Zwiebel	Petersilie
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel	event. Creme fraiche und Eiweiß

- Die Lende von beiden Seiten würzen und scharf anbraten; abkühlen lassen (sonst schmilzt der Blätterteig später beim Einwickeln)
- Petersilie klein hacken, Zwiebeln und Speck würfeln, Pilze kleinschneiden
- Als erstes Speck anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten, danach die Pilze und Petersilie dazugeben und alles würzen
- Die Schweinelende auf dem Blätterteig mittig platzieren und die Speckfüllung darum legen.
- Den Blätterteig zu rollen event. mit Eiweiß zukleben.
- Im Backofen nach Bräunungsgrad 25-30 min. bei 180°C bis 200°C backen (Heißluft).

Nun ist es Zeit für den Salat!

Tomaten würfeln. Gurke würfeln. Karotte raspeln. Fetakäse würfeln. Salatkräuter klein hacken.

→ Mischen und mit einem Dressing würzen (Essig-Öl, Salz, Pfeffer, Senf, Joghurt).

Letzter Gang

Apfel-Tarte

250g Mehl	Marmelade
125g Butter	Zucker
7cl Wasser	Äpfel

Mehl und Butter mischen. Wenn die Mischung flockig wird langsam das Wasser zugeben und Teig kneten bis er glatt ist.

Teig ruhen lassen.

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kuchenform Springform ca. 25cm Durchmesser) einfetten. Teig dünn ausrollen und in die Form geben. Mit Zucker bestreuen, Apfelscheiben mit Marmelade bestreichen und nochmal mit Zucker bestreuen.

Ab in den Ofen bei 180 °C ca. 20-30 min. backen.

Multitalent Schokolade

Bei ihrem Anblick schmelzen Genießer dahin und bei höheren Temperaturen schmilzt *siedahin*: gemeint ist keine hitzeempfindliche Scarlett Johansson, sondern das Multitalent Schokolade. Letzteres kann natürlich noch mehr als zum Anbeißen aussehen und sich leicht verflüssigen.

Es ist in allen Aggregatzuständen, in denen es vorkommt, ein Hochgenuss und vielseitiger einsetzbar, als man zunächst denken mag. Egal ob solo als Snack beziehungsweise Lernhilfe, als Frühstücksbrotbelag, als Kuchenprotagonist, als süße Hülle für Eiscreme, in Soßenform im Duett mit Obstsalat oder als geschmolzener Traum, in den man nahezu alles hinein tunken kann, was das Herz – oder eher der Magen – oder doch die Seele? – begehrt: Schokolade ist ein zuverlässiger und leckerer Begleiter für alle Lebenslagen, das ganze Leben lang. Und das vielleicht Beste an dem wohlschmeckenden Alleskönner ist, dass er nicht zwangsläufig dick, sehr wohl aber glücklich macht. Für diejenigen, die trotzdem seit ihrer obigen Erwähnung nur noch an Scarlett Johansson denken können, sei als finaler Vorzug von Schokolade noch deren vergleichsweise leichte Beschaffbarkeit erwähnt...



Frittiertes Eis

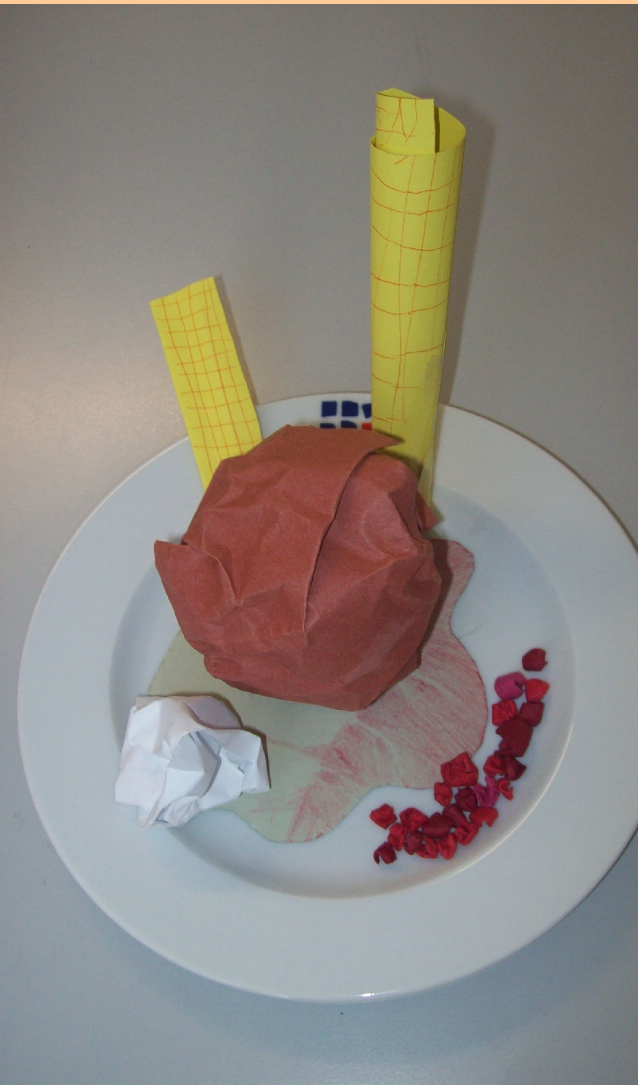
1 Paket Eiscreme

(Ich hatte Vanille aber man kann eigentlich alles nehmen.)

300 g gemahlene Haselnüsse

4 Eier

Frittierfett



Das Eis in runde Kugeln formen und im Tiefkühlfach 3-4 Stunden hart werden lassen.

Eier verquirlen, die Eiskugeln darin tunken und in dem Haselnussmehl rollen, damit sie rundherum paniert werden. Die Kugeln dann sofort wieder in den TK für eine halbe Stunde ruhen und kalt werden lassen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen und immer jeweils in dem TK für eine halbe Stunde kalt werden lassen. Fett stark erhitzen so um die 180° und die Eiskugeln nur für 10-15 Sekunden darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Ich hab sie mit Karamel-Zabaione serviert, aber als Beilage kann man natürlich auch Obstsalat oder Fruchtsoßen nehmen.

Christians Rosinen:

Christian mag keine Rosinen, weil er sich als Kind an ihnen überfressen hat. Wenn er heute Rosinen im Kuchen sieht, denkt er, es hätte eine Ratte „reingeschissen“.

Ähnliche Geschichten wurden auch von anderen Befragten angeführt, um ihr Abneigung gegen Rosinen zu begründen. Rosinen teilen augenscheinlich die Meinungen wie Tomaten.



Eierkuchen „Nierchen“

0,5l Milch

1/8 l Buttermilch

Öl

2 Eier

ca 500g mehl

Zucker

Milch und Buttermilch mit den Eiern vermischen

nach und nach Mehl hinzugeben, bis die Masse dickflüssig und geschmeidig ist

mindestens 2 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen

danach nochmals rühren und etwas Zucker zu dem Teig hinzugeben

wahlweise mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben

Öl in Pfanne erhitzen und versuchen den Teig in Herzform zu gießen (es kommen eh nierenförmige Teile heraus)

von beiden Seiten goldbraun braten

mit Marmelade oder Zimt, Zucker und viel Freude genießen



Geschmackserinnerung

Omas Pfannkuchen:

Raphael mag Pfannkuchen, aber nur die von seiner Oma., die sind die besten – gibt es auch heute noch für ihn.

Hier spielt ein sprachliches Problem eine wichtige Rolle.

Pfannkuchen=Eierkuchen?

Pfannkuchen = Berliner?

Erklärungsversuche bitte an fsr-vkkg@uni-jena.de schicken.

Stollen

Obwohl es überhaupt nicht zur Jahreszeit passt, als kleines Kind habe ich mich immer dermaßen auf Weihnachten gefreut- nicht wegen den Geschenken sondern wegen dem Stollen. Meine Mutter kommt aus Annaberg-Buchholz, dem sogenannten Weihnachtsland. Unsere Stollen wurden über unseren Onkel von dort zu uns importiert und kommen aus einer kleinen Privatbäckerei in Annaberg.

Riesige Berge mit einer Zuckerkruste überzogen, die bereits beim Anschneiden zerbröseln und immer schon bevor das erste Stück auf dem Teller lag von uns Kindern mit dem Finger verputzt wurde. Ein angenehm süßer Teig mit Citronat und Orangat gesprenkelt und das Beste daran: furchtbar viele Rosinen. „Fruchtig, süß und Nahrhaft“ wäre hier ein passender Slogan. Mit der Anschneidezeremonie verbunden war der mahnende Satz meiner Mutter, dass der Stollen dieses Jahr nur ausnahmsweise jetzt schon angebrochen wurde, weil in ihrer Kindheit wurde dieser erst zu Heilig Abend angeschnitten. Unter der Woche haben meine Schwestern und ich immer wieder heimlich etwas von diesem herrlich süßen Brot abgezwackt und vor allem den Zuckerüberzug stark dezimiert.

Heute meide ich immer noch den trockenen, von einer leblosen Maschine angerührten und gekneteten, lieblos verpackten Möchtegernstollen aus dem Supermarkt, vielleicht weil ihnen keine Zeit vorgegeben ist und er nicht so rationiert wird, weil er bereits ab Oktober in den Regalen steht und er von keinem 160jährigen Sachsen durchgeknetet wurde.