



SANDWICHES,
BURGER & TOASTS

AUF DIE HAND

FINGERFOOD &
ABENDBROTE



VON
Stevan Paul

FOTOS
Daniela Haug



VON
Stevan Paul

SANDWICHES, BURGER & TOASTS

FOTOS
Daniela Haug

AUF DIE HAND

FINGERFOOD & ABENDBROTE

KLASSIKER

Pa amb tomàque, S. 10
Bruschetta, S. 13
Crostini, S. 15
Bagel, S. 17
Merguez, S. 18
Steak-Baguette, S. 20

STORY

*Eine kleine Geschichte der
Streetfood-Kultur, S. 22*

REPORTAGE

*Kantine-Neun-Fish-'n'-
Chips wie 1851, S. 25*

Fish & Chips, S. 29
Corn Dogs, S. 31
Quesadilla, S. 33

REPORTAGE

Cô-Cô-bánh-mì-Deli, S. 35

Cô Cô bánh mì, S. 37
Dominobrote, S. 38
Eggs Benedict, S. 40
Chilli-Tortilla, S. 43
Huevos Rancheros, S. 45

REPORTAGE

Maria Maria Arepas, S. 47

Big Shrimp'n', S. 51
Lahmacun, S. 52

Naan-Brot mit
Lammspieß, S. 55

REPORTAGE

*Dionysos – The New
Experience, S. 57*

Gyros de luxe, S. 61
English Chicken Wrap, S. 63
Pizza Magherita, S. 64

BURGER

REPORTAGE

*Trific. Zwei Hamburger beim
Burger Monday, S. 69*

Hamburg Hamburger, S. 73

STORY

*Ist der Hamburger
eigentlich wirklich ein
Hamburger?, S. 74*

Chili-Burger, S. 77
Garnelen-Burger, S. 79

REPORTAGE

*Bao Kitchen. Taiwans
Antwort auf den Burger,
S. 81*

Gua-Bao-Burger, S. 85
Haloumi-Burger, S. 86
Röstiburger, S. 89

REPORTAGE

Shiso Burger, S. 91

Burger „Shiso-Style“, S. 95
„The Italian“, S. 96

REPORTAGE

*Muse. Ein Supperclub macht
Karriere, S. 99*

Riesenpilz-Burger, S. 103

TOASTS & SANDWICHES

BLT, S. 107

Club Sandwich, S. 109
Croque Monsieur, S. 110

REPORTAGE

*Mogg & Melzer Delicatessen,
S. 113*

Pastrami-Sandwich, S. 116

STORY

*Das Erbe des Earl of Sandwich,
S. 117*

Tramezzini, S. 119
Egg in the hole, S. 119

High Tea, S. 120
Graved Lachs, S. 122
Lachstatar-Canapés, S. 125

REPORTAGE

Kimchi Princess, S. 127

Angry Beef Burger mit Kimchi,
S. 131
Katsu Sando, S. 132
Meatball Marinara, S. 134

REPORTAGE

*Big Stuff Smoked BBQ. Wir
räuchern Fleisch, S. 137*

Pulled Pork Burger, S. 141
Schinken-Käse-Sandwich, S. 142

STORY

*Clemens Wilmenrod und der
Toast Hawaii, S. 145*

French Toast, S. 147
PB & J, S. 148

STORY

*Are You Hungry Tonight?
Mary Jenkins Langston – die
Leibköchin des Kings, S. 151*

Bananen-Erdnussbutter-
Sandwich, S. 153

HOT DOGS

STORY

*Hot Dog – Wie die Amerikaner
auf den Hund kamen, S. 157*

Hot Dog, S. 158
Breakfast Roll, S. 161

REPORTAGE

Glut & Späne, S. 163

Louisiana Lobster Roll, S. 167
Lobster Roll, S. 168
Philadelphia Cheese Steak, S. 170

Po'-boy Sandwich, S. 173
Submarine Sandwich, S. 174

REPORTAGE

*KochDichTürkisch. Türkisch
Kochen auf Deutsch, S. 177*

Köfte-Ekmek, S. 181

ABENDBROT & IMBISS

STORY

*German Abendbrot – eine
Familienangelegenheit, S. 184*

Smørrebrød, S. 185
Brotzeit-Brezel, S. 187
Aufstrichbrote, S. 188
Mettbrötchen, S. 191
Tatar-Brot, S. 193
Seelen, S. 194

Bratheringsbrötchen, S. 196
Krabbenbrote, S. 199
Handkäs, S. 200
Gebackener Camembert, S. 202
Schweizer Fondue-Brot, S. 204

STORY

Currywurst, S. 206

Currywurst, S. 209
„Drei im Weggla“, S. 211
Leberkäse im „Wecken“, S. 213
„Strammer Max“, S. 214
Ochsensemmel, S. 216
Schnitzelbrötchen, S. 219

REPORTAGE

*Vatos Tacos. Mit Musik serviert!,
S. 221*

Beef Taco Gourmet, S. 225
Zapiekanki, S. 226

DRÜBER, DRUNTER, DRAUF, DAZU!

Ketchup, Barbecue- &
Toriyaki-Sauce, S. 231
Mayonnaise, Aioli, S. 233
Pesto, S. 234
Sambal Oelek, Ajvar, S. 237
Relish, S. 239
Picalilli, S. 240
Coleslaw, Bayerischer
Krautsalat, S. 243
Caesar Salad, S. 244
Kartoffelsalat, S. 246
Gurken- & Rettichsalat,
Asia-Radieschen, S. 249

STORY

Pommes Frites

Pommes frites, Kartoffelchips,
Zwiebelringe, S. 253
Dreimal Tomate, S. 255
Baked Beans Italian Style, S. 256
Gartengurken eingelegt, S. 259
Mixed Pickles, S. 260
Blitz-Pickles, S. 261

REPORTAGE

Alfredo Sironi, S. 263

Burger-Buns, S. 267
Wunderteig, Grundrezept, S. 268
Buns, Rolls, Toast, S. 271
Bagels, S. 273
English Muffins, S. 274
Chiabatta, S. 277
Limonade, S. 278

REGISTER, S. 281

LITERATUR, S. 283

TEAM / DANK, S. 283

IMPRESSUM, S. 284

„AUF DIE HAND“ ZEIGT ERSTMALS
DIE KREATIVE VIELFALT RUND UM TOASTS,
SANDWICHES, BAGELS, BURGER & CO.



VORWORT

Eine ganze Mahlzeit auf die Hand, kleine Happen für unterwegs, kulinarische Köstlichkeiten auf oder zwischen zwei Brotscheiben, Fingerfood, Abendbrote und schnelle Snacks – weltweit erlebt die Streetfood- und Brotkultur einen Boom. Flexible Take-away-Küchen und mobile Imbisse bieten originelles, frisch zubereitetes „Fastfood“ der neuen Art und erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

„Auf die Hand“ zeigt erstmals die kreative Vielfalt rund um Toasts, Sandwiches, Bagels, Burger & Co., versammelt schnelle, alltagstaugliche Rezepte aus aller Welt für zuhause und unterwegs, für Gäste oder für die nächste Party: vom saftigen Wiener-Schnitzel-Brötchen über das vietnamesische Bánh-Mi-Baguette bis zum Pulled Pork Sandwich und köstlichen selbstgemachten Burgern in vielen Varianten. Klassiker wie Bruschetta, Hot Dog, Clubsandwich und der echte Croque Monsieur finden sich ebenso wie das japanische Katsu-Sando-Sandwich oder dänische Smørrebrød-Variationen. Es gibt feine Lachscanapés, edles Fingerfood und duftende Scones zum *high tea*, hausgemachte Bratwürste und Haloumi-Burger, mexikanische Quesadillas und Zapiekanki aus Polen.

Wir haben für dieses Buch auch eine neue Generation von „Streetfood“-Köchinnen und -Köchen portraitiert.

Doch nicht nur in Küche und Studio wurde gewerkelt, gemeinsam mit der Berliner Fotografin Daniela Haug haben wir für dieses Buch auch eine neue Generation von „Streetfood“-Köchinnen und -Köchen portraitiert, haben Marktstände, mobile Garküchen, Foodtrucks und Restaurants besucht, durften in Töpfe, Pfannen und auf Lebenswege schauen. Rund ein Dutzend Menschen mit Wurzeln in ebenso vielen Ländern erzählen von ihren kulinarischen Ideen, zeigen, erklären und teilen ihre Lieblingsrezepte für dieses Buch. Oft sind es die Rezepte ihrer Heimatküchen: Köfte aus der Türkei, Bánh Mi und Shiso-Burger aus Vietnam, Gyros aus Griechenland, Gua Bao aus Taiwan oder der berühmte Pastrami-Sandwich aus jüdisch-amerikanischer Tradition.

Diese neue Generation von Köchen und Gastronomen verbindet Leidenschaft und die Hingabe für gutes Essen für ihre Gäste. Ihnen ist es zu verdanken, dass die schnellen Mahlzeiten auf die Hand ihren schlechten Ruf als fetttriefende Sattmacher ohne Nährwert ablegen konnten. Das „Fast Food“ von heute wird frisch zubereitet: Da trifft Fleischeslust auf bunte Salate, würzige Kräuter und saisonale Gemüse – ein Drittel der Rezepte in diesem Buch ist vegetarisch.

Zum neuen Selbstverständnis gehört auch, dass möglichst vieles hausgemacht ist. Wer Lust und Zeit hat, findet in diesem Buch zahlreiche Grundrezepte für selbstgebackene Burger-Buns, Bagels und Hot-Dog-Brötchen, für Salatsaucen,

eigenen Ketchup, Barbecue-Sauce oder japanische Teriyaki-Sauce. Es gibt Rezepte für Pommes frites, knusprige Zwiebelringe und Chips, *home cooked* Baked Beans, eingelegte Gartengemüse, Mixed Pickles, fruchtig-scharfe Relishes, Pesto-Variationen und selbstgemachte Limonade.

Geklärt wird auch, ob der Hamburger wirklich aus Hamburg kommt, wo die Currywurst zuhause ist und warum Fish & Chips früher mit Brot serviert wurden.

auch, ob der Hamburger wirklich aus Hamburg kommt, wo die Currywurst zuhause ist, warum Fish & Chips früher mit Brot serviert wurden, und wer die perfekten Pommes frites erfunden hat. Deutschlands erster Fernsehkoch, Elvis Presleys Leibköchin und der Earl of Sandwich kommen ebenfalls zu Wort: ein Buch für Küche und Couch gleichermaßen.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen, beim Stöbern und Blättern, beim Lesen und Entdecken! Der kleine Genuss auf die Hand passt gut in unsere hektische Zeit. Nehmen Sie sich die Zeit, ihn zu genießen.



STEVAN PAUL

Auch die Geschichte der Street-food-Kultur habe ich beleuchtet und erzähle in diesem Buch von den Garküchen Chinas im 12. Jahrhundert, den ersten Foodmärkten im Orient bis hin zum wahrscheinlich ältesten noch bestehenden Imbiss der Welt, der in Regensburg zu finden ist. Geklärt wird

KLASSIKER

s. 8

BURGER

s. 66

TOASTS & SANDWICHES

s. 104

HOT DOGS

s. 154

ABENDBROT & IMBISS

s. 182

DRÜBER, DRUNTER, DRAUF, DAZU!

s. 228



STEAK-BAGUETTE

ZUTATEN

für 4 Baguettes

Für die

Dijonsenf-Mayonnaise:

1 TL Dijonsenf

1 TL körniger Senf

3 EL Mayonnaise (S. 233)

2 EL Joghurt

Spritzer Estragonessig
(wahlweise Weißweinessig)

Salz

Prise Zucker

Für die Portweinzwiebeln:

1–2 rote Zwiebeln

40 g Butter

1 Zweig Thymian

1 Zweig Majoran

30 g brauner Zucker

100 ml roter Portwein

Salz

schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Spritzer Rotweinessig

Für die Steak-Baguettes:

4 Baguettebrötchen

2 Rindersteaks (Entrecote
oder Rumpsteak) à 200 g

schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

3 EL Olivenöl

Salz

1–2 Flaschentomaten

4 Salatblätter

Fleischeslust pur: butterzartes, medium gebratenes Entrecote mit geschmorten Portwein-Zwiebeln, gebratenen Tomaten und Dijonsenf-Mayonnaise. Die Franzosen haben es einfach drauf!

ZUBEREITUNGSZEIT

Mayonnaise 5 Minuten, Zwiebeln 10 Minuten, Baguettes 15 Minuten

ZUBEREITUNG

Für die Dijonsenf-Mayonnaise den Dijonsenf mit grobem Senf, Mayonnaise und Joghurt glatt rühren, mit Essig, Salz und Zucker würzen.

Für die Portweinzwiebeln Zwiebeln in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebelspalten darin glasig dünsten. Thymian und Majoran hacken und unterrühren. Den braunen Zucker in einem Topf mit 2 EL Wasser aufkochen und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und offen auf die Hälfte einkochen. Zwiebeln zugeben und offen einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken. Warm stellen.

Für die Steak-Baguettes Baguettebrötchen auf ein Gitter legen und in den 50 Grad warmen Ofen schieben. Die zimmertemperierten Steaks mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl 1,5 Minuten braten, umdrehen und noch mal 1,5 Minuten braten (siehe Tipp). Steaks herausnehmen und auf einem Teller im Ofen warm halten. Tomaten in Scheiben schneiden und im Steakfett kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Baguettes aus dem Ofen nehmen und längs aufschneiden, die Böden mit Dijonsenf-Mayonnaise bestreichen, mit Salatblättern und Tomatenscheiben belegen. Steaks in dicke Streifen schneiden und die Baguettes damit belegen. Mit den Zwiebeln toppen, Deckel drauf und genießen!

TIPP: Wer sein Fleisch nicht medium rare gebraten haben will, verlängert die Bratzeit auf 2 Minuten (medium) oder sogar 3–4 Minuten pro Seite, dann ist das Fleisch fast durchgebraten.

VARIATION: Knoblauch! Je ½ Zehe verfeinert, fein gewürfelt, sowohl die Senfmayonnaise als auch die Portweinzwiebeln.



EINE KLEINE GESCHICHTE DER STREETFOOD-KULTUR

Flüchtig betrachtet erscheint es, als sei die Streetfood- und Take-away-Kultur eine gänzlich angloamerikanische Erfindung der Neuzeit, der kleine Happen für zwischendurch, oft genug zwischen zwei Brotscheiben und auf die Hand gereicht. Nimmt man die Menschheitsgeschichte genauer unter die Lupe, wird schnell klar: Immer schon und auf allen Kontinenten waren Menschen unterwegs und in Eile, hungrig, neugierig und manchmal auch einfach ein bisschen bequem. Wirtshäuser gab es schon in der Antike, die Erfindung des Restaurants ist aber gerade mal rund 250 Jahre alt.

Gegessen wurde immer schon und gerne auch auf der Straße. In China war die Außer-Haus-Verpflegung bereits Ende des 12. Jahrhunderts eine Selbstverständlichkeit, in Großküchen wurde zubereitet, was später an unzähligen Straßenständen erwärmt und serviert wurde. Fressmeile, Foodmarket und Streetfood-Festival? Ein alter Hut! Auf den bunten Basaren des Orients gab es schon im Mittelalter unzählige Garküchen und es war üblich, sich dort sein Mittagessen abzuholen oder gleich auf der Straße zu essen. In ihrem Buch „Wie Bismarck auf den Hering kam“ zitiert die Kulturhistorikerin Petra Foede

Gegessen wurde immer schon und gerne auch auf der Straße. In China war die Außer-Haus-Verpflegung bereits Ende des 12. Jahrhunderts eine Selbstverständlichkeit.

ein Reisebericht aus dem Kairo des 14. Jahrhunderts: „Es gibt viele Köche, die draußen auf der Straße prächtige Fleischstücke kochen, in der Nacht wie am Tag, in großen Kupferkesseln. Und kein Bürger, wie reich er auch sein mag, kocht bei sich zuhause ... Oft setzen sie sich einfach auf die Straße und essen dort ...“

Auch in Europa gab es frühe Straßenküchen, im bitterarmen Neapel wurden im 17. Jahrhundert Makkaroni mit geriebenem Käse verkauft, ein Gericht, das sich heute noch, als oft betrübliches Fertiggericht unter dem Namen „Macaroni and Cheese“ in den USA und Großbritannien größter Beliebtheit erfreut. Und noch ein Auf-die-Hand-Klassiker wurde in Neapel erfunden: Die Pizza napoletana eroberte im 18. Jahrhundert die Straßen und Gassen der Hafenstadt. Die sättigenden Teigfladen mit Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum waren günstiger zu haben als die Käse-Makkaroni.

Noch früher war man in Sachen Straßenverkauf im bayerischen Regensburg dran. Beim Bau der Steinernen Brücke (1135–1146), heute neben dem Dom das bedeutendste Wahrzeichen der Stadt, entstand neben der Baustelle die „Garküche auf dem Kranchen“ (= Kran/Kräne) und verpflegte Handwerker und Bevölkerung mit gesottenem Fleisch, Kraut und Brot. Bis heute steht an dieser Stelle, zwischen Stadtmauer und Donau, die „Historische Wurstkuchl“ zu Regensburg, berühmt

für ihre Bratwürste vom Holzkohlegrill. Damit dürfte die Wurstkuchl höchstwahrscheinlich der älteste heute noch bestehende Imbiss der Welt sein.

Überhaupt hat Deutschland einen überraschend großen Anteil an der Geschichte der Streetfood-Kultur, neben Brat- und Brühwurst haben auch die großen Klassiker der amerikanischen Imbiss-Kultur deutsche Wurzeln. So kommt der Hamburger tatsächlich aus Hamburg (S. 74) und den Hot Dog mit Wiener oder Frankfurter Würstchen (S. 157), benannt nach dem deutschen Dackelhund, brachten deutsche Metzger Mitte des 19. Jahrhunderts in die USA. Die Sache mit der Wurst im Brot hatte Tradition in Deutschland: Bereits um 1700 reichten Nürnberger Bratwurstbröter die heißen Bratwürste in einer aufgeschnittenen Semmel (S. 211) an ihre hungrigen Kunden weiter.

Überhaupt hat Deutschland einen überraschend großen Anteil an der Geschichte der Streetfood-Kultur, neben Brat- und Brühwurst haben auch die großen Klassiker der amerikanischen Imbiss-Kultur deutsche Wurzeln.

In Frankreich verkauften fliegende Händler zur gleichen Zeit gebratene Fische und nach 1800 experimentierten Franzosen und Belgier dann auch mit der neomodischen Kartoffel. In Londons Straßen gab es ungefähr zur gleichen Zeit bereits einen Vorläufer der berühmten Fish & Chips (S. 29) zu kaufen. In seinem 1837 erschienenen Roman „Oliver Twist“ erwähnt Dickens ein „fried fish warehouse“.

Damals aß man den gebratenen Fisch allerdings noch kalt auf einer Scheibe Brot. Die Zubereitung von frittiertem Fisch brachten jüdische Einwanderer aus Portugal und Spanien mit ins Königreich. Die Kartoffel erreichte Großbritannien erst um 1850 über Frankreich, eine erste Erwähnung der „thin cut potatoes cooked in oil“ findet sich im 1855 erschienenen Kochbuch „A Shilling Cookery Book for the People“ des französischstämmigen Kochs Alexis Soyer, der einen Großteil seines Lebens in Großbritannien verbrachte. Und wieder ist es Charles Dickens, der die kulinarische Neuheit literarisch festhält. In seinem Welterfolg „Eine Geschichte aus zwei Städten“ (A Tale of Two Cities) von 1859 beschreibt er die Neuerung als „Husky chips of potatoes, fried with some reluctant drops of oil“. Seitdem werden Fish & Chips überwiegend mit Pommes frites (S. 253) serviert, die zunächst tatsächlich als knusprig Scheiben ihren Anfang nahmen (S. 250).

Heute ist die historisch gewachsene, überraschend traditionsreiche Streetfood-Kultur weltweit im Trend und ständig im Wandel, neue „alte“ Klassiker sind hinzugekommen oder wurden weiter entwickelt – eine inspirierende globale Länderküche, die überall zuhause ist, wo Menschen gerne essen und neugierig sind.

X

HALLOUMI*-BURGER MIT ZUCCHINI-AUBERGINEN-GEMÜSE

ZUTATEN

für 4 Halloumi-Burger

150 g gelbe Zucchini
(wahlweise grüne)
150 g Auberginen
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
250 g stückiges Tomatenragout
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Blätter Kopfsalat
1 Flaschentomate
4 Burger-Buns (S. 267, 271)
250 g Halloumi
2 EL Sonnenblumenöl
4 TL Mayonnaise (S. XXX)
einige Blättchen Basilikum

*

Den halbfesten Halloumi-Schnittkäse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch gibt es auf Zypern schon seit über 2000 Jahren; bei uns macht der Brat- und Grillkäse gerade im Supermarkt wieder Karriere, denn er schmilzt nicht bei Hitze.

So schmeckt der Sommer: gegrillter Halloumi-Käse auf Auberginen-Zucchini-Gemüse mit Salat, frischen Tomaten und Basilikum im Burgerbrötchen.

ZEIT

30 Minuten

ZUBEREITUNG

Ofen auf 50 Grad vorwärmen. Zucchini, Auberginen und Zwiebel fein würfeln. Gemüse in einer großen beschichteten Pfanne 5 Minuten im Olivenöl braten. Knoblauch fein hacken und mit dem Tomatenragout dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und offen dicklich einkochen, bis beinahe alle Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse warm stellen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Tomate in Scheiben schneiden und auf einem Teller ausgebreitet mit Salz und Pfeffer würzen. Buns halbieren und auf einem Gitter im Ofen erwärmen. Halloumi in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2–3 Minuten braten.

Die Brötchenunterseiten mit Mayonnaise bestreichen, mit Salatblättern belegen und mit Gemüse und Halloumi belegen. Mit Tomaten und Basilikumblättern toppen. Deckel aufsetzen und servieren.

TIPP: Dazu passen sehr gut Pommes frites oder knusprige Zwiebelringe (S. 253).

VARIANTEN: Wahlweise 1 Msp. Curry oder Ras el-Hanout verleiht dem Auberginen-Zucchini-Gemüse eine orientalische Note. Dazu passen dann auch ein paar fein gewürfelte, getrocknete Aprikosen oder Sultaninen, die Sie einfach mitschmoren können.

Für eine asiatische Note würzen Sie das Gemüse mit etwas fein geriebenem, frischem Ingwer und Chili nach Geschmack und rühren vor dem Servieren noch einen Zweig frisch gehackten Koriander dazu.



Halloumi-Burger mit Zucchini-Auberginen-Gemüse



SHISO BURGER

Es ist die Zeit kurz vor dem großen Burger-Boom in Deutschland, als Gastronom Khai Hien Tieu und Koch Than Tam Nguyen beschließen, gemeinsam mit Freunden und Familie in Berlin einen Burger-Laden zu eröffnen, wie es noch keinen gab.

Neben Klassikern wie Cheese- und Beef-Burgern sollen auch asiatisch inspirierte Buns auf die Karte: aus Japan der Ebi-Burger mit Black Tiger Shrimps, der Bulgogi-Burger mit feuerscharfem Rind aus Korea und natürlich der Shiso-Burger, mit fast rohem Thunfisch in Sushi-Qualität.

Thanh Tam Nguyen ist Sushi-Koch, hat über zehn Jahre im legendären Kuchi in Berlin gearbeitet. Er liebt Burger, möchte aber ganz andere, neue Burger servieren, nicht so fettig, weg vom Fast-Food-Charakter, hin zu mehr Genuss. Und hausgemacht und zwar alles, bis zu den Pommes frites und den Saucen. In Gastronom Khai Hien Tieu findet er einen Verbündeten und im Sommer 2013 geht es los. Auch Mach Nguyen (nicht mit Than Tam Nguyen verwandt) ist von Anfang an dabei, die junge Frau kam 1979 im Alter von 9 Monaten mit ihren Eltern nach Deutschland, die Familie ist unter den ersten Boatpeople, die nach dem Vietnamkrieg vor der neuen kommunistischen Herrschaft fliehen. Mach Nguyen hat reichlich Gastronomieerfahrung, ihre Mutter gehörte zu den ersten Vietnamesen, die in Berlin einen Asia-Imbiss eröffneten.

Gemeinsam wird im Hof des neu erworbenen Ladens in der Augustusstraße experimentiert, Saucen werden angerührt und erste Burger gebrutzelt. Es ist Than Tam Nguyens Idee, das Shisoblatt zum Wahrzeichen und

Namensgeber des neuen Burger-Restaurants werden zu lassen. Das minzig schmeckende Gewürzblatt steht für Frische und Bekömmlichkeit, wirkt freundlich im Magen und wird gerne auch zu Sushi gereicht.

Mach Nguyen schlägt vor, alle Gerichte in kleinen Dämpfkörben zu servieren. So wird es gemacht – und das macht richtig was her. Schnell steht Berlin Schlange vor dem ungewöhnlichen Start-up, der neue Geschmack und die Qualität sprechen sich herum. Das Team ist heute so international wie seine Gäste: Hier arbeiten Thailänder, Italiener, Deutsche und Vietnamesen, Gastronom Khai Hien Tieu hat chinesische Wurzeln und lebte viele Jahre in Schweden.

Der beliebteste Burger auf der Karte ist der Chili Lemon mit Angus Beef, Cheddar, eingelegten Gemüsen und Limetten-Mayonnaise. Kenner und Feinschmecker bestellen den Shiso-Burger mit kurz gebratenem Thunfisch, Chili-Mayo und Teriyakisaucen. Den gibt es nur, wenn wirklich perfekter Thun auf dem Markt ist; dann ist der Burger auch immer sehr schnell ausverkauft. Das kleine Restaurant hat so gut wie keinen Lagerplatz, alles wird kontinuierlich frisch hergestellt, geöffnet ist von 12–24 Uhr: „Was weg ist, ist weg.“, sagt Mach Nguyen mit charmantem Lächeln und einem Schulterzucken der Entschuldigung – sie weiß, die Gäste kommen gerne immer wieder.



MOGG & MELZER DELICATESSEN

Draußen wird langsam Schwarz zu Blau, guten Morgen, Berlin, Hochbetrieb in der offenen Küche von Mogg & Melzer Delicatessen. An Wochentagen ist der Deli in der ehemaligen jüdischen Mädchenschule Berlin schon früh geöffnet, warmes Essen gibt es ab halb zwölf, die Zeit läuft.

„Das ist Hip Hop!“, sagt Joey Passarella und zeigt zu den Boxen an der Küchendecke: Gang Starr sind am Start, zum schwarzen Kaffee werden dicke Beats und perlende Jazzloops serviert. An der Aufschnittmaschine schneidet Joey für uns das erste Stück Pastrami-Fleisch in dünne Scheiben, unter dem Grill knistert Roggentoast, auf dem 15 Monate gereifter Edamer langsam schmilzt. Kunstvoll faltet der Chefkoch die duftend warmen Scheiben auf dem Toast, ganze 200 g Rindfleisch werden es am Ende sein. Dazu gibt es Krautsalat, Russian Dressing und saure Gewürzgurken aus der Salzlake. Die Mogg-&-Melzer-Variation des klassischen *Reuben sandwich* (im Original mit Sauerkraut) schmeckt himmlisch und das glänzende marinierte Pastrami-Fleisch ist saftig und würzig.

Chef Oskar Melzer aß sein erstes Pastrami-Sandwich im Alter von 13 Jahren anlässlich einer New-York-Reise zur Feier seiner Bar Mitzwa. Ausgerechnet in Katz's Delicatessen, jenem Traditions-Deli, in dem seit der Eröffnung im Jahre 1888 gefühlt schon die ganze Welt für eines der berühmten Sandwiches Schlange stand. Der würzige Berg aus butterzartem salzigem Rindfleisch auf Alibi-Brot beeindruckte den Knaben Oskar nachhaltig.

Knapp 25 Jahre später will der international erfolgreiche DJ und Clubbesitzer Oskar Melzer raus aus dem Nachtleben, erinnert sich seiner kulinarischen Jugendliebe und entwickelt die Idee für einen Pastrami-Laden.

Gemeinsam mit seinem Kompagnon, Paul Mogg, und Chefkoch Joey Passarella wagt er sich ans Abenteuer. Ein halbes Jahr wird experimentiert, die Herstellung von Pastrami entpuppt sich als so trickreich wie zeitaufwändig. Bis zu vier Wochen nimmt der Produktions- und Reifeprozess in Anspruch, die Qualität der verwendeten Rinderbrust ist entscheidend. Das Fleisch wird im Mogg & Melzer nach Geheimrezept gewürzt und gepökelt, dann fünf Stunden im eigenen Ofen im Innenhof geräuchert. Das verwendete Holz ist neutral, der Geschmack kommt über die spezielle Würzung. Abschließend werden die mächtigen Fleischstücke fünf Stunden lang bei 80 Grad *sous-vide* gegart. Warm und saftig kommt die Tagesration an mächtigen Pastrami-Fleischstücken pünktlich zum Mittagsgeschäft aus dem Dämpfer. Ein bisschen wie bei Katz's in New York. Besser, erklärte unlängst ein Besucher des Mogg & Melzer gegenüber der *New York Times*, er habe den Katz's Sandwich schon probiert und, naja: „I think this actually tops it, to be honest.“

PASTRAMI-SANDWICH

Das Original Mogg-&-Melzer-Pastrami-Sandwich mit dem extra-butterzarten Fleisch und der speziellen Würzung gibt es natürlich nur bei Mogg & Melzer selbst. Für die Heimwerker-Version konnte ich Joey aber doch ein paar interessante Details entlocken.

KRAUTSALAT (für 4–6 Portionen, 15 Minuten)

150 g Weißkohl in sehr feine Streifen schneiden und salzen, dann weich kneten oder stampfen. 1 Möhre schälen, raspeln und mit dem Kohl mischen. Aus 5 EL Mayonnaise (S. 233), 1 TL Senf und 1 TL fein geriebenem Meerrettich eine Sauce anrühren. Mit 1 Spritzer Weißweinessig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Kohl und Möhren damit vermengen. 1 Apfel (Joey verwendet Granny Smith) schälen, grob raspeln und untermischen. Evtl. nochmals nachwürzen. Einige Halme Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermengen.

RUSSIAN DRESSING (5 Minuten)

4 EL Mayonnaise (S. 233) mit 2 EL Tomatenketchup (S. 231) und 1 EL süßem Relish/Chutney nach Wahl (z.B. Paprika-Aprikosen-Relish (S. 239), Joey verwendet B&G Relish Sauce) verrühren. Die Sauce mit je 1 Spritzer/Tropfen Weißweinessig, Tabasco und Worcestersauce abschmecken.

ANRICHTEN (50 Minuten)

600–800 g Pastrami* am Stück (im Delikatessengeschäft oder beim Metzger vorbestellen) mit etwas Brühe im geschlossenen Bräter im Ofen bei 80 Grad 30–40 Minuten erwärmen. Herausnehmen. 8–12 Scheiben Roggentoast oder Roggenbrot (wahlweise Toastbrot (S. 271)) hell antoasten. Alle Scheiben mit Russian Dressing bestreichen, dann mit 60 g geriebenem, reifem Emmentaler bestreuen und mit etwas Krautsalat belegen.

Scheiben auf einem Blech mit Backpapier im Ofen unter dem Grill kurz rösten, bis der Käse schmilzt. Das Fleisch so dünn wie möglich aufschneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine), die Scheiben versetzt gefaltet (siehe Fotos S. 114/115) auf der Hälfte der Brote anrichten. Mit übrigem Krautsalat und Gewürzgurken (S. 259) servieren.

* Der Name **Pastrami** leitet sich aus dem Rumänischen ab (PASTRAMA von PASTRA = pressen, einmachen, konservieren). Es waren rumänische Auswanderer, die das jüdische Traditionsrezept nach New York brachten. Das gewürzte, gepökelte, geräucherte und gedämpfte Rindfleisch wurde schnell zum Sandwich-Klassiker in den New Yorker Delis („DELICATESSEN“), die Anfang des 20. Jahrhunderts aus koscheren, jüdischen Schlachterläden entstanden, die ihr Angebot um kleine Mahlzeiten gegen das Heimweh erweitert hatten.

DAS ERBE DES EARL OF SANDWICH

John Montagu, der 4. Earl of Sandwich, war Kommandant der britischen Seeflotte und ein leidenschaftlicher Spieler; Unterbrechungen am Pokertisch waren ihm ein Ärgernis. 1762 soll er deshalb während eines 24-Stunden-Poker-Spiels im Londoner Beef Steak Club um eine Klappstulle mit Fleisch gegen den kleinen Hunger gebeten haben. Seine Mitstreiter sollen daraufhin angeblich „das Gleiche wie Sandwich“ bestellt haben und so hatte der Earl den Sandwich zwar nicht erfunden, zumindest aber die Klappstulle populär gemacht, die seitdem den Namen des spielfreudigen Grafen trägt.

Noch im gleichen Jahr wird das Sandwich in den Tagebüchern des britischen Historikers Edward Gibbons erstmals als Mahlzeit erwähnt. Der französische Historiker Pierre-Jean Grosely beschreibt in seinem 1772 veröffentlichten Reisebuch „A Tour of London“ rückblickend eine Begebenheit aus den 1760er Jahren: „A minister of state passed four and twenty hours at a public gaming-table, so absorpt in play that, during the whole time, he had no subsistence but a bit of beef, between two slices of toasted bread, which he eat without ever quitting the game. This new dish grew highly in vogue, during my residence in London: it was called by the name of the minister who invented it.“

Das englische „Ur“-Sandwich besteht zunächst aus getoastetem, großflächigem Brot, das mit Mayonnaise oder Butter bestrichen und mit Rindfleisch, Schinken, Käse oder Lachs belegt wird – nicht zu verwechseln mit jenen randlosen, ungetoasteten Sandwich-Ecken, die bis heute in Großbritannien zum *high tea* serviert werden und sparsam mit Gurke, Ei, Frischkäse oder Räucherlachs gefüllt sind (S. 120).

Der dreistöckige Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Bacon, Tomaten und Salat auf geröstetem Sandwichtoast (S. 109) gehört auch zur Familie, ist aber über 100 Jahre jünger als der Sandwich des Earl, er wurde 1894 in den USA erfunden. Über all das können die alten Römer nur müde lächeln. *Offulae*, Stückchen oder Bissen, nannten sie kleine Fleischhappen zwischen zwei Brotscheiben und es darf grundsätzlich davon ausgegangen werden, dass das „Sandwich“ wahrscheinlich so alt ist wie das Wissen der Menschheit um die Herstellung von Brot.

Die Nachfahren des 4. Earl of Sandwich haben aus dem geschichtsträchtigen Namen ein Geschäft gemacht, 2004 eröffneten John Edward Hollister Montagu, der 11. Earl of Sandwich, gemeinsam mit seinem Sohn Orlando Montagu und Robert Earl, dem Gründer der Planet-Hollywood-Kette, das erste Earl-of-Sandwich-Franchise-Restaurant im Walt Disney World Resort in Orland, Florida. Mittlerweile gibt es mehrere Filialen in den USA und Schnell-Restaurants auch in London und Paris.

Es darf grundsätzlich davon ausgegangen werden, dass das „Sandwich“ wahrscheinlich so alt ist wie das Wissen der Menschheit um die Herstellung von Brot.





HOT DOG

ZUTATEN

für Für 8 Hot Dogs

8 Hot-Dog-Rolls
(wahlweise selbstgebacken,
S. 217)

Für die Blitz-Pickles-Gurken:

2 Mini-Salatgurken
1 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
1 EL Öl
Salz

Für die Hot-Dog-Sauce:

8 EL Ketchup (S. 231)
2 EL Dijonsenf
1 TL fein geriebener
Meerrettich

Dazu:

8 Wiener Würstchen
8 Römersalatblätter
1 rote Zwiebel
1 TL Essig
1 TL Zucker
1 TL Öl
Salz
Mayonnaise (S. 233)
nach Geschmack

Der Hot Dog ist ganz schön vor die Hunde gegangen. Meist werden am Büdchen liebevolle Labberbrötchen gereicht, das arme Würstchen darin bedeckt mit kraftlosem Senf, strohtrockenen Röstzwiebeln und viel zu sauren Gurken. Wenn man nicht alles selber macht! Hier die DIY-Version des Klassikers mit Salat, frischen Zwiebeln, Hot-Dog-Sauce und eingelegten Blitz-Pickles-Gurken.

ZEIT

Gurken 12 Minuten, Sauce 2 Minuten, Hot Dogs 8 Minuten
(mit selbstgebackenen Rolls erhöhen sich Zubereitungszeit und Genuss!)

ZUBEREITUNG

Wer mag, bäckt die Hot-Dog-Brötchen selber.

Für die Blitz-Gurken die Gurken in dünne Scheiben schneiden und mit Essig, Zucker und Öl in einer Pfanne 3 Minuten schmoren. Mit Salz würzen, auf einen Teller geben und rasch erkalten lassen (am besten 3–4 Minuten in den Gefrierschrank stellen).

Für die Hot-Dog-Sauce Ketchup mit Senf und Meerrettich glatt rühren.

Wasser für die Würstchen aufkochen, vom Herd ziehen, Würstchen hineinlegen und zugedeckt 8 Minuten erwärmen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit Essig, Zucker und Öl verrühren. Mit Salz würzen.

Rolls mit einem Sägemesser aufschneiden, je 1 Salatblatt und 1 Würstchen einlegen. Mayonnaise und Hot-Dog-Sauce darüber träufeln, mit Zwiebeln bestreuen und mit den Blitz-Gurken belegen.

TIPP: Dazu passen sehr gut bunte Blattsalate mit Lieblingsdressing, Kartoffelsalat (S. 246) oder einfach ein paar Kartoffelchips (S. 253).

VARIANTE: Statt der Blitz-Gurken können Sie auch eingelegte Gewürzgurken (S. 259) verwenden.





Köfte-Ekmek



ZUTATEN

für 4 Köfte-Ekmek

- 1 Ekmek-Brot (türkisches Weißbrot in Spitzform, wahlweise 4 Minifladenbrote)
- 1 kleine rote Zwiebel
- Prise Sumach*
- Salz
- 1 großes Bund Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Lamm)
- 1 Ei (M)
- 1 TL Olivenöl plus bei Bedarf Olivenöl zum Bestreichen
- 1 TL frisch gemahlener Kreuzkümmel
- Prise Chiliflocken (Pul Biber)
- Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 4 kleine milde grüne Spitzpaprika



PIYAZ – WEISSER BOHNENSALAT

250 g getrocknete weiße Bohnen oder Augenbohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag ohne Salz in Wasser garen. In ein Sieb gießen, kalt abspülen und abkühlen lassen. 1 Zwiebel in Ringe schneiden und salzen. 1 Bund Petersilie fein hacken. 1 rote Spitzpaprika würfeln. Alles mit den Zwiebeln und Bohnen mischen. Mit 4–6 EL Olivenöl, 1–2 EL Zitronensaft, 4–5 EL Weißweinessig, 1 Prise Chiliflocken (Pul Biber), Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Verzehr ca. 2–3 Stunden ziehen lassen und nochmals abschmecken.

KÖFTE-EKMEK

Köfte-Ekmek wird gerne von Nachtschwärmern und Festgesellschaften auf dem Nachhauseweg gegessen. Bis tief in die Nacht werden die gegrillten Hackfleisch-Taler mit rohen Zwiebeln im knusprigen Ekmek-Brot serviert, der späte Snack soll die Folgeerscheinungen einer allzu fröhlichen Feier mildern. Köfte-Ekmek schmeckt aber auch tagsüber sehr gut!

ZEIT

35 Minuten

ZUBEREITUNG

Brot vierteln, die innere weiche Brotkrume teilweise entfernen und beiseitelegen. Rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit Sumach und Salz würzen. Petersilie hacken und 2 EL davon mit der roten Zwiebel vermischen. Gemüsezwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken und beides mit der übrigen Petersilie, Hackfleisch, Ei, Olivenöl und etwa der Hälfte der Ekmek-Brotkrumen in eine Schüssel geben. Mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse mit befeuchteten Händen ca. 12 Kugeln formen und leicht flach drücken. In der Pfanne in heißem Sonnenblumenöl von jeder Seite 5 Minuten braten. Alternativ die Köfte grillen: dafür dünn mit etwas zusätzlichem Olivenöl bestreichen und auf einem Gitter 8–10 Minuten über der Glut grillen (Orhan spießt die gegrillten Köfte gegen Ende auf lange Stahlspieße, um auch die Kanten knusprig grillen zu können).

Die grünen Pfefferschoten mitbraten oder grillen, mit Salz würzen. Die Brotstücke im 80 Grad heißen Ofen oder auf dem Grill erwärmen. Spitzpaprika und Köfte mit den roten Zwiebeln in die Brote verteilen. Afiyet olsun!

TIPPS: Wenn Sie die Köfte vor dem Braten oder Grillen 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren, behalten sie ihre Form besser und gehen nicht auf. Die restlichen rausgelösten Brotkrumen kann man trocknen und zu Paniermehl verarbeiten oder für die nächsten Köfte aufheben.

* Die roten Früchte der Sumach-Pflanze werden getrocknet und zerrieben, das rötliche Pulver schmeckt säuerlich-herb, leicht fruchtig und ist in der Türkei ein beliebtes Tischgewürz. Es ist im Gewürzhandel oder im türkischen Lebensmittelhandel erhältlich.



Leberkäse im „Wecken“



ZUTATEN

für 6-8 Portionen

- 200 g Rindfleisch (Schulter oder Nacken)
- 400 g Schweinefleisch (Schulter oder Nacken)
- 300 g fetter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Majoran
- 1 Msp. gemahlener Muskat
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Salz (8 g)
- 1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Eiswürfel
- Butter für die Form



SCHNITTLAUCH- ZWIEBEL-SENF

Auf der „Oiden Wiesn“, dem historischen Teil des Münchner Oktoberfestes, wurde mir einmal zur Leberkäse-Semmel ein ebenso schlichter wie geschmacklich spektakulärer Senf serviert: *Fein geschnittene Zwiebelwürfelchen* und *Schnittlauchröllchen* waren mit *mittelscharfem Senf* verrührt worden – das macht den Senf ungemein frisch und „saftig“!

LEBERKÄSE IM „WECKEN“

Inbesondere in Bayern und Süddeutschland erfreut sich der Leberkäse größter Beliebtheit, frisch gebacken aus dem Ofen wird er vom Metzger in dampfende, dicke Scheiben geschnitten und in der Semmel oder einem „Wecken“ (Brötchen) serviert, Senf gibt es auf Wunsch dazu. Der Name irritiert, meist findet sich im Leberkäse weder Leber noch Käse, die Bezeichnung bezieht sich auf die Form des Brät-Laibes aus der Familie der Brühwürste.

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Fleisch, Speck und Zwiebel grob schneiden und einmal durch die mittlere Scheibe des Wolfes drehen oder in der Küchenmaschine zu feinem Hackfleisch kuttern. Mit den Gewürzen und Salz und Pfeffer würzen, 15 Minuten im Tiefkühler kalt stellen.

Fleischmasse mit dem crushed Eis vermengen und portionsweise im Mixer zu einem feinen, cremigen Brät cuttern. Aus der Masse mit Teelöffeln ein Probeklößchen abstechen und in siedendem Wasser garen. Ist die Masse würzig und salzig genug?

Form mit Butter austreichen, die Leberkäsemasse hineingeben und die Oberfläche glatt streichen. Mit dem Messer eine 5 mm tiefe Rautenform einritzen. Leberkäse auf einem Gitter im 180 Grad heißen Backofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen. Nach einer Ruhezeit von 10 Minuten aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Im Brötchen servieren.

TIPPS: Leberkäse schmeckt am besten frisch aus dem Ofen. Erkalte Leberkäse kann in Scheiben gebraten werden.

Zum Leberkäse passen Kartoffelsalat (S. 246), Gurkensalat (S. 249), bayerischer Krautsalat (S. 243), Rettichsalat (S. 249), Mixed Pickles (S. 260), eingelegte Gewürzgurken (S. 259) oder Blitz-Pickles (S. 261). Neben der Darreichung im Brötchen schmeckt der Leberkäse auch zu Kartoffelpüree und gebratenem Sauerkraut (S. 211) sehr gut.

Aus Leberkäse-Resten lässt sich ein schneller Wurstsalat zaubern: Leberkäse in Streifen oder Würfel schneiden, 1 Zwiebel in Ringe schneiden, Gewürzgürkchen in feine Scheiben schneiden. Nach Geschmack mit Essig, Sonnenblumenöl, einem Schwupps Gurkenwasser und etwas scharfem Senf marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

SAMBAL OELEK UND AJVAR

Die feurig scharfe indonesische Chilipaste Sambal Oelek und die fruchtige Ajvar-Sauce aus Südosteuropa sind echte Allzweckwürzer und sollten immer im Kühlschrank vorrätig sein. Die Herstellung ist nicht kompliziert!

SAMBAL OELEK

(10 Minuten)

10 rote Pfefferschoten längs halbieren, fein würfeln und im Mörser mit *1 TL Weißweinessig*, *5 g Salz* und *1 TL Sonnenblumenöl* zu einer feinen Paste zerreiben. Das Öl gehört nicht zum Originalrezept für Sambal Oelek, fängt aber die ätherischen Öle, die beim Reiben entstehen, gut ein.

AJVAR

(35 Minuten)

500 g rote Paprika vierteln und entkernen. *300 g Zwiebeln* in Spalten scheiden. Die Gemüse mit 4 ganzen, geschälten Knoblauchzehen in *1 EL Öl* wenden, leicht *salzen*. Auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 220 Grad 12–15 Minuten backen, die Gemüse dürfen und sollen leicht dunkle Ränder und Stellen bekommen.

Abkühlen lassen und durch die grobe Scheibe des Wolfs passieren oder im Mixer grob pürieren. *2 EL Olivenöl* in einer Pfanne erhitzen, den Gemüsebrei zugeben und mit *1 TL rosenscharfem* und *1 EL edelsüßem Paprikapulver* bestäuben. *1 EL Honig* und *1–2 TL Rotweinessig* zugeben und unter Rühren ca. 12–15 Minuten dicklich einkochen. Mit Salz würzen.

TIPP: In saubere, verschließbare Gläser gefüllt und zusätzlich noch mit einem Ölspiegel bedeckt, sind beide Pasten im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.



Pommes frites, Kartoffelchips und knusprige Zwiebelringe

POMMES FRITES, KARTOFFELCHIPS UND KNUSPRIGE ZWIEBELRINGE

Drei für alle Fälle: Ob knusprige Zwiebelringe, selbstgemachte Kartoffelchips oder Pommes frites aus eigener Herstellung, diese „Beilagen“ passen immer und haben auch solo ihren Auftritt als feine Knabberei für Fastfood-Fans und Couch-Potatoes.

POMMES FRITES

(für 2–4 Portionen, 25 Minuten)

400 g möglichst großknollige, vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen und in Stäbchen von 1 cm Ø und eine Länge von 5–8 cm schneiden. In kaltem Wasser die Stärke abwaschen, dann die Kartoffelstifte zwischen Küchentüchern vollständig abtrocknen. Öl oder Frittier-Fett nach Herstelleranweisung in der Fritteuse auf 150 Grad erhitzen. Pommes darin portionsweise 5–6 Minuten vorgaren. Auf Küchenpapier komplett auskühlen lassen. Fritteuse auf 175 Grad einstellen, Pommes darin 3–5 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen, salzen und mit Mayonnaise (S. 233) und Ketchup (S. 231) oder wahlweise Remoulade (S. 196) genießen.

VARIANTE: Am Niederrhein und in den Niederlanden sind Pommes Spezial sehr beliebt: mit Ketchup, Mayo und frisch gewürfelten, rohen Zwiebeln servierte Pommes.

KARTOFFELCHIPS

(für ca. 200 g, 15 Minuten plus 1 Stunde wässern)

200 g möglichst großknollige, vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und 1 Stunde in kaltes Wasser legen, dabei das Wasser zweimal wechseln. Abgießen und zwischen Küchenpapier sehr gut abtrocknen. Öl oder Frittier-Fett nach Herstelleranweisung in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin portionsweise frittieren, bis sie schön goldbraun und aufgeplustert sind. Auf Küchenpapier abtropfen und nach Geschmack mit Salz, Paprikapulver oder auch Curry würzen.

KNUSPRIGE ZWIEBELRINGE

(für 2–4 Portionen, 25 Minuten)

1 Gemüsezwiebel pellen und in Ringe schneiden, in 2 EL Mehl wenden. 30 g Maisgrieß und 50 g Paniermehl mischen. Zwiebelringe mit einer Gabel erst in 50 ml Buttermilch tauchen, dann in der Paniermehl-Mischung wenden. Öl oder Frittier-Fett nach Herstelleranweisung in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Zwiebelringe darin portionsweise frittieren, bis sie schön goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Als kleinen Snack kann man die Zwiebelringe einfach mit etwas saurer Sahne und Ketchup zum Dippen servieren.



*Zum Reinbeißen gut!
Dieses Buch feiert das Lebensgefühl einer neuen Streetfood-Generation, die auf Genussmärkten, in mobilen Küchen und Take-aways unkompliziertes Fast Food de luxe anbietet – frisch zubereitet, hausgemacht und auf die Hand. Das erste umfassende Kochbuch zur neuen Brotkultur versammelt Rezepte aus aller Welt, zeigt die Vielfalt von Burgern, Sandwiches, Bagels und Toasts – Streetfood für zuhause und unterwegs. Auf die Hand und los!*

