

# Kulinaria

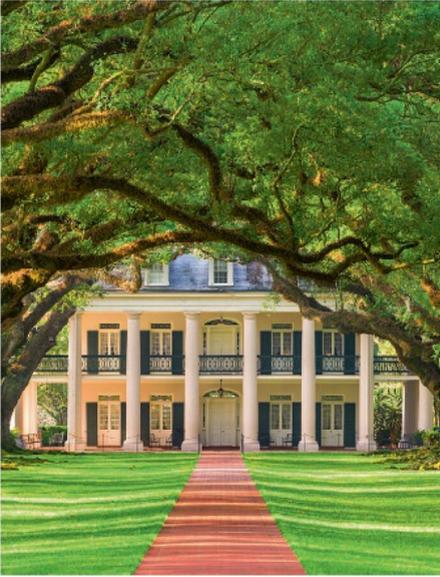
Nr. 03

Die Gaumenreise durch die USA



**EXCLUSIVE**





# In dieser Ausgabe

Welcome to the USA	<b>4</b>	T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce	<b>16</b>
Avocado-Burger mit Speck und Käse	<b>10</b>	Hotdog „New York Style“	<b>17</b>
Donuts	<b>12</b>	Cheese-Burger mit Bacon und roten Zwiebeln	<b>18</b>
Grilled Toasts mit Schinken und Spiegelei	<b>13</b>	Bagels	<b>20</b>
Pancakes mit Ahornsirup	<b>14</b>	New York Cheesecake	<b>21</b>



Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Mayo	<b>22</b>	California Burger	<b>33</b>
Steak-Sandwich mit Meerrettichcreme	<b>24</b>	Beetroot-Bun-Burger	<b>34</b>
Eggs Benedict	<b>25</b>	Rotkohl-Coleslaw mit Minutensteckstreifen	<b>36</b>
Cesar Salad mit Sesam-Tuna	<b>26</b>	Gin-Rib-Eye-Steak	<b>37</b>
Kürbis-Chili con carne	<b>28</b>	Avocado Club Sandwich	<b>38</b>
Surf 'n' Turf	<b>29</b>	Oreo-Cheesecake	<b>40</b>
Amerikanischer Pumpkin Pie	<b>30</b>	Pekannuss-Espresso-Brownies	<b>41</b>
Chicken Wings mit Chili-Soja-Marinade	<b>32</b>	Impressum	<b>42</b>

# Welcome to the USA

*Im westlichen Kalifornien lockt das coole San Francisco, im Südosten die Strände Floridas. Aber auch die Landschaften Arizonas und South Dakotas sind einen Besuch wert. Auf ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten!*





„Baywatch“-Feeling in Miami.  
Hier wachen Rettungsschwimmer über die Strandbesucher



# U

nvergesslich ist der Anblick auf die von der Sonne beschienene Golden Gate Bridge und die Bucht von San Francisco (S.4). Die 2.737 Meter lange Hängebrücke ist das Wahrzeichen von Kalifornien. Der Westküstenstaat trägt seit dem großen Goldrausch um 1848 den Spitznamen „Golden State“.

Zudem ist er der Sitz von Hollywood (Los Angeles) und ein echtes Surferparadies. Tolle Strände hat auch der Südosten Amerikas zu bieten. So lacht in Florida bis zu 330 Tage im Jahr die Sonne vom Himmel auf den türkisblau funkelnden Atlantik herunter. Kein Wunder also, dass es die Urlauber nach Miami zieht. Nachts wird hier das schöne Art-déco-Viertel von South Beach herrlich beleuchtet. Und wahre Perlen der Architektur findet man am Ocean Drive, wo angesagte Clubs und Bars mit leckeren Cocktails aufwarten. Ihnen steht der Sinn nach coolem Life Style, aber nicht nach Strand und Hitze? Dann ist New York vielleicht das Richtige für Sie: Der „Big Apple“ liegt im gemäßigteren Nordosten des Landes. Sagen Sie der Freiheitsstatue Lady Liberty „Guten Tag“, genießen Sie moderne Kunst im Whitney Museum of American Art oder Shoppen Sie im Greenwich Village. Wer Zeit hat, den Staat New York zu ►

Sie ist das Wahrzeichen von  
Amerika: Die 93 Meter hohe  
Freiheitsstatue von New York



Horseshoe Bend in Arizona:  
Der Colorado River  
bahnt sich seinen Weg  
durch den Glen Canyon



erkunde, möchte vielleicht auch die 650 Kilometer entfernten Niagarafällen besuchen. Aber auch in der City ist Naturerleben im Central Park möglich. Zwischendurch gibt's einen New York Cheesecake (S. 21) oder einen New York Hotdog mit Sauerkraut (S. 17). Der Times Square mit seinen riesen LED-Reklametafeln ist ebenfalls sehenswert. Noch in den Schatten stellt ihn aber die „Stadt der Lichter“ im Staat Nevada: Las Vegas. Am Strip reihen sich vom Mandalay Bay Resort and Casino an der Russell Road bis zum Stratosphere Tower an der Sahara Avenue die Casinos aneinander – im Schein heller Leuchtreklame. Farbenfroh geht es auch in New Orleans zu, vor allem am Karnevalsfest Mardi Gras. Überhaupt ist die charmante Stadt in Louisiana bekannt für ihre Feste, ihre dynamische Musikszene und ihre historische Altstadt.

## Highlights im Wilden Westen

Ebenfalls in Louisiana liegt die Oak Alley Plantage (S. 26). Hier erfahren Interessierte mehr über die bewegte Geschichte des amerikanischen Südens. Für ein Wild-West-Feeling geht's dann auf in den Nachbarstaat Texas, wo saftige Steaks (S. 37) und würziges Chili (S. 28) zu den kulinarischen Highlights gehören. Die Städte hier vereinen oft Modernität und Cowboy-Charme. In Fort Worth gibt es neben Opernhaus und Broadway gibt es ganzjährig Rodeos und die größte Honky Tonky Bar der Welt. Zweimal am Tag findet ein Viehtrieb durch den Stockyards National Historic District statt. Echte Revolverhelden sind auch in Arizona anzutreffen, wo der Colorado River die Landschaft mit eindrucksvollen Canyons geprägt hat. Appetit auf Amerika bekommen? Unsere Rezepte stimmen Sie sicher auf den Urlaub ein. Enjoy your Meal! ■

## Tipps und Infos

**Beste Reisezeit:** Ganzjährig, abhängig von der Region ist auf die Hurrikan-Saison zu achten (Juni-November)

**Klima:** In den Nord- und Zentralstaaten herrscht überwiegend gemäßigtes Klima mit kühlen Wintern und warmen bis heißen Sommern. Im Osten, vor allem in Kalifornien ist mit mediterranen Temperaturen zu rechnen, während der Süden im Sommer subtropisch heiß, im Winter angenehm mild ist. Auch der Westen bietet heiße Sommer und kalte Winter (bis -40 Grad).

**Reiseunterlagen:** Neben dem gültigen Reisepass sind eine ESTA-Genehmigung oder ein Visum Pflicht.



Ein tosendes Schauspiel der Natur: die Niagarafälle an der Grenze zum Nachbarland Kanada

Casinos, Blitzhochzeiten – in Las Vegas ist immer was los. Also auf nach Nevada!



Das French Quarter in New Orleans glänzt mit historischem Charme





## Diner-Nostalgie

Was wäre ein Roadtrip durch Florida ohne Zwischenstopp in einem Diner? Die Kult-Restaurants entlang der nordamerikanischen Fernstraßen versorgen Reisende mit starkem, heißen Kaffee und üppigen Mahlzeiten. Natürlich bei Jukebox-Musik und im Retro-Ambiente der 1950er Jahre, der Blütezeit der Diner. Damals war auch der pinke Cadillac begehrtes Statussymbol. Wer heute mit dem legendären Auto unterwegs ist und gar nicht aussteigen mag, kann ein selten gewordenes Drive-In suchen: Hier kommen Burger und Co zum Wagen, auf einem Tablett, das am offenen Fenster eingehängt wird.

# Avocado-Burger mit Speck und Käse

### FÜR 4 PORTIONEN

- 2 rote Zwiebeln
  - 2 feste Avocados
  - 8 Scheiben Frühstücksspeck
  - 1 TL Rapsöl
  - 60 g Blattsalat
  - 2 Tomaten
  - 4 Burgerbrötchen
  - 4 EL körniger Frischkäse (Hüttenkäse)
  - 4 Scheiben Cheddar
- Außerdem: Spieße zum Fixieren

- 1** Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln und dem Speck in der geölten Grillpfanne oder auf dem Grill garen, bis sich Streifen zeigen.
- 2** Inzwischen den Salat abbrausen, trocken schütteln und nach Bedarf zerpfücken. Die Tomaten abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden.
- 3** Die Brötchen waagrecht halbieren, die Schnittflächen nach Belieben rösten. Brötchenunterseiten mit Hüttenkäse, Salat und Tomaten belegen. Darauf die Avocadospalten, Speck, Cheddar, und Zwiebeln legen und mit dem Brötchendeckel bedecken. Zum Servieren mit Spießen fixieren.



# Donuts

**FÜR 12 STÜCK**  
**150 ml Milch**  
**375 g Mehl**  
**1 Päckchen Trockenhefe**  
**40 g Zucker**  
**Salz**  
**60 g weiche Butter**  
**1 Ei**  
**1 l Frittierfett**  
**Puderzucker**

**Außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche**

**1** Milch in einem Topf erhitzen, bis sie lauwarm ist. Mit dem Mehl, Hefe, Zucker, 1 Prise Salz, Butter und dem Ei in einer Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Min. gehen lassen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. Zunächst Kreise (Ø 9 cm) ausstechen, dann die Mitte der Kreise so ausstechen, dass ca. 4 cm breite Ringe entstehen. Diese zugedeckt an einem warmen Ort weitere 15 Min. gehen lassen.

**3** Frittierfett (oder Öl) in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen (es ist heiß genug, wenn sich an einem in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden).

**4** Die Ringe portionsweise schwimmend auf beiden Seiten ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestäubt anbieten.





# Grilled Toasts mit Schinken und Spiegelei

**FÜR 4 PORTIONEN**  
**8 Scheiben American Toast**  
**70 g weiche Butter**  
**4 Scheiben gekochter Schinken**  
**80 g gegrillte Paprika (in Öl, aus dem Glas)**  
**8 Scheiben junger Gouda**  
**4 Eier**  
**Salz, Pfeffer**

- 1** Backofen auf 220°C vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Toastscheiben dünn (mit insgesamt 50 g) Butter bestreichen. 4 Toasts mit Schinken, abgetropften Paprikastreifen und Käse, 4 Toasts nur mit Käse belegen und alle auf das Blech geben. Im heißen Ofen ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt.
- 2** Inzwischen die übrigen 20 g Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Toasts aus dem Ofen nehmen. Auf die Schinken-Käse-Toasts jeweils ein Spiegelei setzen. Mit den Käsetoasts abdecken (Käsesseite nach unten) und leicht zusammendrücken. Diagonal halbieren und sofort servieren.



1/2 Cup

Enjoy  
SANTA BARBARA

1/4 Cup

# Pancakes mit Ahornsirup

## FÜR 4 PORTIONEN

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

175 g Mehl

2 TL Backpulver

Salz

¼ l Milch (oder Buttermilch)

2 EL Butter zum Braten

ca. 100 ml Ahornsirup zum Servieren

Und: Obst zum Dekorieren

**1** Das Ei trennen. Das Eigelb mit Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eigelbmasse rühren.

**2** Nach und nach die Milch mit dem Schneebesen unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

**3** Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Pro Pancake ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben und die kleinen Pfannkuchen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen.

**4** Die Pancakes auf Tellern anrichten und Ahornsirup beträufeln. Nach Belieben mit frischen Früchten, z.B. Heidelbeeren belegen.



**Der feine Unterschied:** Pancakes sind nichts anderes als zu klein geratene, etwas zu dicke Pfannkuchen? Das stimmt nicht ganz! In der Teig der amerikanischen Variante gehört Backpulver. Das verleiht dem Lieblingsfrühstück vieler Amerikaner (vor allem in den Südstaaten) seine ganz besondere Fluffigkeit.



# T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

## FÜR 4 PORTIONEN

### Für die Steaks:

- 2 T-Bone-Steaks (à 700 g)
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

### Für die Chimichurri-Sauce:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 rote Chilischote
- 2 Limetten
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL gehackter Thymian
- Salz, Pfeffer

**1** Für die Steaks das Fleisch ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

**2** Für die Chimichurri-Sauce die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Chili waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken.

**3** Petersilie, Knoblauch, Schalottenwürfel und die Chili in einen Mörser geben. Limetten darüber auspressen und alles zusammen mit dem Stößel mörsern, bis eine Art Paste entsteht (alternativ im Blitzhacker verarbeiten). Nach und nach Olivenöl dazugießen und weiter verrühren, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Thymian, Salz, Pfeffer pikant abschmecken.

**5** Die Steaks auf dem vorgeheizten Grill auf beiden Seiten je ca. 2 Min grillen. Einen Kerntemperaturfühler quer in das Fleisch stecken und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 100°C garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52°C erreicht hat.

**4** Das Fleisch vor dem Aufschneiden ca. 5 Min. ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Chimichurri-Sauce servieren. Dazu passt zum Beispiel ein Salat aus Tomaten, Mais und Avocado.

# Hotdog „New York Style“

## FÜR 4 STÜCK

### Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel

1 EL Olivenöl

2 Msp. Cayennepfeffer, Zimt

4 EL Ketchup

### Für die Hotdogs:

4 Hotdog Würstchen

4 Hotdog Buns

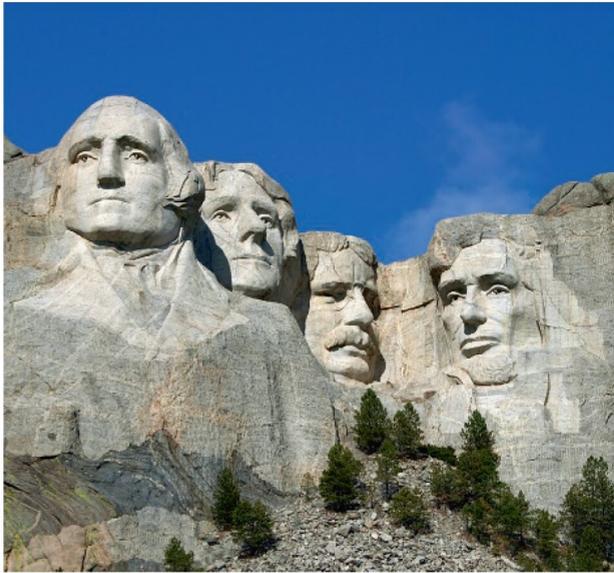
120 g Sauerkraut (abgetropft; aus der Dose)

4 EL grober oder mittelscharfer Senf

**1** Für die Sauce die Zwiebel schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einer Pfanne im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. anbraten. Cayennepfeffer und 1 Prise Zimt dazugeben und 1 Min. weiterbraten. Dann 75 ml Wasser und den Ketchup hinzufügen und die Sauce knapp 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

**2** Für die Hotdogs die Würstchen im heißen Wasserbad ca. 5 Min. erwärmen. Die Hotdog Buns waagrecht aufschneiden, mit heißen Würstchen und Sauerkraut belegen und mit der Zwiebelsauce und dem Senf toppen.





## Nationaldenkmal

Großes Land, große Autos, große Burger – Amerikaner lieben es riesig. Das beste Beispiel: das Mount Rushmore National Memorial nahe Keystone, South Dakota. Inmitten der Black Hills sind die Gesichter von vier Präsidenten in den Felsen gemeißelt, nämlich George Washington, Thomas Jefferson, Theodore Roosevelt und Abraham Lincoln. Jedes Portrait ist beeindruckende 18 Meter hoch. Als Antwort auf das Monument, das in ihrem ehemaligen Stammesgebiet liegt, bauen die Lakota seit 1948 an einem eigenen Denkmal: dem Crazy Horse-Memorial, 195 Meter lang und 172 Meter hoch.

# Cheese-Burger mit Bacon und roten Zwiebeln

### FÜR 4 PORTIONEN

- 1–2 Tomaten
- 4 Salatblätter
- 1 rote Zwiebel
- 400 g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 4 Scheiben (Schmelz-)Käse für Burger (à 20 g)
- 8 Streifen Bacon (ca. 80 g)
- 4 Burger Buns (Brötchen)
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 4 EL Ketchup

- 1** Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
- 2** Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, verkneten und zu Patties formen. Diese im Öl auf einer Grillfläche (oder in einer Pfanne) von jeder Seite 2 Min. braten. Käse auflegen und schmelzen lassen. Den Bacon auf beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abfetten.
- 3** Inzwischen die Buns aufschneiden und die Schnittflächen rösten. Dann die unteren Hälften mit Senf bestreichen und mit den Salatblättern und den Tomatenscheiben belegen. Die mit Käse belegten Patties daraufsetzen und den Bacon und die Zwiebelringe darauf verteilen. Ketchup darüberträufeln, mit den oberen Bun-Hälften abdecken. Nach Belieben mit Holzspießen oder rustikalen Messern fixieren und mit Pommes frites oder Kartoffel-Wedges servieren.



# Bagels

## FÜR 10 STÜCK

300 ml Milch

500 g Mehl

2 EL Zucker

2 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

2 EL Öl

1 EL Honig

je 1 EL helle Sesamsamen und Mohn

Belag nach Belieben, z.B. Frischkäse, Räucherlachs, frischer Dill

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

**1** Die Milch in einem Topf erhitzen, bis sie lauwarm ist. Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die lauwarme Milch und das Öl dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

**2** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche von Hand durchkneten und in 10 Portionen teilen. Daraus Kugeln formen und in jede mit einem Holzlöffel mittig ein Loch stechen und durch eine Rührbewegung vergrößern, sodass Ringe entstehen. Die Teigringe mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

**3** In einem weiten Topf Wasser mit dem Honig aufkochen. Einen Bagel nach dem anderen im Wasser auf jeder Seite ca. 30 Sek. garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und wieder auf das Backblech setzen. Bagels mit Sesam oder Mohn bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Wunsch belegen.





# New York Cheesecake

## FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 100 g Butter
- 175 g Butterkekse
- 4 Eier (M) ,180 g Zucker
- 500 g Magerquark
- 400 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
- 100 g saure Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- ½ TL Vanillearoma
- 50 g Speisestärke

Frische Früchte zum Garnieren, z.B. Heidel- oder Erdbeeren

**Außerdem:**  
Butter für die Form

- 1 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerkrümeln. Brösel mit flüssiger Butter mischen und auf den Boden der Form drücken.
- 2 Backofen auf 150°C vorheizen. Für den Belag Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis der Eischnee ganz fest ist. Quark, Frischkäse, saure Sahne, Zitronensaft, Vanillearoma, Stärke und das Eigelb mit einem Schneebesen kurz, aber gründlich verrühren, dann den Eischnee unterheben. Die Creme auf dem Kekskrümelboden verstreichen.
- 3 Kuchen im Backofen auf der untersten Schiene 60 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen weitere 15 Minuten stehen lassen. Vor dem Anschneiden mehrere Stunden oder über Nacht bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Kuchen mit einem spitzen Messer aus der Form lösen. Nach Belieben mit frischen Früchten der Saison garnieren.



# Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Mayo

## FÜR 4 PORTIONEN

### Für die Mayonnaise:

1 Eigelb (ganz frisch)

1 EL Zitronensaft

1 TL mittelscharfer Senf

125 ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1 TL Chili-Öl

### Für die Pommes:

600 g Süßkartoffeln

1 l Öl zum Frittieren (z.B. Erdnussöl)

Meersalz

**1** Für die Mayonnaise alle Zutaten Zimmertemperatur annehmen lassen. Eigelb, Zitronensaft und Senf in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer verrühren. Das Sonnenblumenöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugießen und untermixen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Chili-Öl würzig abschmecken. Kühl stellen.

**2** Für die Pommes die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden. (Besonders komfortabel geht das mit einem Pommesschneider.)

**3** Das Öl zum Frittieren in einem weiten Topf erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel kleine Bläschen bilden.

**4** Süßkartoffeln trocken tupfen und portionsweise ins heiße Fett geben. Je nach Dicke der Spalten 4–6 Min. darin vorfrittieren. Die Pommes mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren nochmals 3–5 Min. knusprig frittieren, mit etwas Meersalz würzen und mit der Chili-Mayonnaise servieren.



**Lieblingsbeilage:** Ob kandiert, als Auflauf, Püree oder eben Pommes, in den USA sind Süßkartoffeln sehr beliebt. Übrigens werden die Kartoffelstäbchen auch im Ofen knusprig: zurechtschneiden und über Nacht ins Wasser legen. Trocknen tupfen, in Speisestärke wälzen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 30–40 Min backen.



# Steak-Sandwich mit Meerrettichcreme

## FÜR 4 PORTIONEN

2 Rindersteaks (à ca. 200 g)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Pflanzenöl

4 Vollkornbrötchen

2 Handvoll Rucola

4 Tomaten

4 EL Crème fraîche

1 EL Meerrettich (aus dem Glas)

**1** Die Steaks trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne im Öl auf beiden Seiten jeweils 3–5 Min. rosa braten.

**2** Inzwischen die Brötchen waagrecht halbieren und die Schnittflächen (z.B. auf dem Toasteraufsatz oder in der Pfanne) anrösten. Den Rucola abbrausen, verlesen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren.

**3** Die gebratenen Steaks kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Die Brötchenunterseiten mit dem Rucola und den Tomaten belegen. Darauf die Steak-Streifen legen und mit der Creme toppen. Zum Servieren die Brötchenoberseiten auflegen.

# Eggs Benedict

## FÜR 4 PORTIONEN

- 150 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 EL griechischer Joghurt
- Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Essig
- 4 Eier
- 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- ½ Kopfsalat
- ½ Bund Schnittlauch

**1** Für die Sauce Hollandaise die Butter zerlassen. Die Eigelbe mit dem Joghurt, 1 Prise Salz und Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer glatt rühren. Butter langsam zur Eigelbmischung gießen, dabei weiter pürieren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Im Wasserbad warm halten.

**2** Für die pochierten Eier in einem Topf ca. 3 l Wasser aufkochen, den Essig dazugeben. Eier einzeln nacheinander in eine Tasse aufschlagen. Im Essigwasser mit dem Schneebesen einen Strudel erzeugen. Die Eier einzeln nacheinander in den Strudel gleiten lassen. Ca. 4 Min. darin garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, Küchenpapier abtropfen lassen.

**3** Das Toastbrot rösten, Schinken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anbraten. Salat putzen, waschen, in einzelne Blätter teilen und trocken schütteln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Toastscheiben mit Schinken, Salatblättern und den pochierten Eiern belegen, die Sauce Hollandaise darübergießen. Als Garnitur mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.





## Der „alte Süden“

Majestätische, 300 Jahre alte Eichen säumen den Zugang zur Oak Alley Plantage in Vacherie, Louisiana. Der Weg unter dem dicht verästelten Dach der Baumkronen führt in die Vergangenheit: Historisch gekleidete Führer vermitteln Besuchern die galanten Zeiten von Amerikas Süden, ein „Vom Winde verweht“-Feeling. Auch die dunklen Seiten der Geschichte werden nicht verschwiegen, ehemalige Sklavenquartiere der Zuckerrohrplantage werden sehr bewegend ausgestellt. Im Anschluss lohnt sich ein Spaziergang zum nahegelegenen Deich, um den Ausblick auf den Mississippi River zu genießen.

# Ceasar Salad mit Sesam-Tuna

### FÜR 4 PORTIONEN

- 1 großer Romanasalat
- 2 Laugenbrezeln
- 10 EL Öl
- 500 g Thunfischfilet (ohne Haut)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Sesamsamen
- ½ Zitrone
- 2 Eigelb (M)
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Sherryessig
- 2–3 Sardellenfilets (Glas)
- 1 EL Kapern (Glas)

- 1 Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und die Blätter in Stücke zupfen.
- 2 Brezeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Öl mischen. Auf dem Backblech verteilen, dabei noch etwas Platz für den Fisch lassen. Das Thunfischfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen und in Streifen schneiden. Sesam in einen tiefen Teller geben und die Thunfischstreifen darin wenden.
- 3 In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, darin die Thunfischstreifen 2–3 Min. anbraten, dabei einmal wenden. Zu den Brezelscheiben auf das Blech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 7–10 Min. garen.
- 4 Zitrone auspressen. Eigelbe und den Dijon-Senf mit Zitronensaft, Essig und 6 EL Wasser in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer verrühren. Dann 6 EL Öl im feinen Strahl untermixen. Sardellen und Kapern grob hacken und unter das Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Salat auf Teller verteilen, den Sesam-Tuna darauf anrichten. Das Dressing darüberträufeln und die Laugencroûtons darüberstreuen.



# Kürbis-Chili con carne

## FÜR 4 PORTIONEN

1 kleiner Kürbis (z.B. Hokkaido)

2 EL Pflanzenöl

400 g Hackfleisch

2 EL Knoblauch-Zwiebelmischung (TK)

2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)

1-2 TL gekörnte Gemüsebrühe

1 Dose Kidneybohnen (285 g)

40 g Peperoniringe (Glas)

½ TL Majoran (gerebelt)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver (rosenscharf)

Hot Peppersauce (nach Belieben)

Frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Thymian, Majoran)

**1** Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne und Fasern entfernen und den Kürbis in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Die Knoblauch-Zwiebelmischung und den Kürbis dazugeben und andünsten. Die stückigen Tomaten und die Brühe zugeben und alles abgedeckt ca. 20 Min. garen.

**2** Kidneybohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen, gut abtropfen lassen und mit den Peperoniringen zum Chili geben und kurz miterhitzen. Das Chili mit Majoran, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der Hot Peppersauce nach Geschmack würzen, mit Kräutern bestreut servieren.





# Surf 'n' Turf

## FÜR 4 PORTIONEN

- 3 Zwiebeln
- 5 EL ÖL
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5–6 Stängel Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Cocktailtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 große Blätter Salat (z.B. Lollo-bionda oder Friséesalat)
- 12 rohe Garnelen (à ca. 20 g; ohne Kopf; in Schale)
- 1 große Avocado

**Außerdem:**  
4 Holzspieße

- 1 2 Zwiebeln abziehen und fein schneiden. In 1 EL heißem Öl in einer Pfanne andünsten, dann abkühlen lassen.
- 2 Hackfleisch, gedünstete Zwiebelwürfel und Tomatenmark verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu vier gleich großen Hacksteaks formen. In 2 EL heißem Öl in einer großen Pfanne in ca. 8 Min. braten, zwischendurch wenden.
- 3 Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die restliche Zwiebel abziehen, fein schneiden. Mit Petersilie und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
- 4 Tomaten waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. Die Garnelen, bis auf die Schwanzflossen, schälen und den Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen.
- 5 Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin unter Wenden 4–5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden.
- 6 Hacksteaks auf dem Salat anrichten, Avocado, Zwiebelringe, Tomaten und Petersilien-Zwiebel-Salsa daraufgeben. Garnelen auf Holzspieße stecken und zum Anrichten in die Frikadellen stecken.



# Amerikanischer Pumpkin Pie

**FÜR EINE SPRINGFORM (28 CM Ø; 12 STÜCKE)**

**Für die Füllung:**

**2 dicke Spalten Muskatkürbis (je ca. 400 g)**

**120 g brauner Zucker, Salz**

**je ½ TL Zimt- und Ingwerpulver**

**1 Prise gemahlene Nelken**

**200 g Doppelrahmfrischkäse**

**3 Eier**

**2 Stücke Alufolie**

**Für den Teig:**

**200 g Mehl**

**5 EL Zucker**

**Salz, 1 Eigelb**

**2 EL Zitronensaft**

**100 g kalte Butter (oder Margarine)**

**1 TL Backpulver**

**Außerdem:**

**Mehl für die Arbeitsfläche**

**etwas Fett und Mehl für die Form**

**1 TL Backkakao (nach Belieben)**

**1** Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbisspalten von Fasern und Kernen befreien und in Alufolie wickeln. Auf dem Blech im Backofen ca. 45 Min. backen, dann herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

**2** Inzwischen für den Teig Mehl, Zucker, eine Prise Salz, Eigelb, Zitronensaft und klein gewürfelte Butter (oder Margarine in Flöckchen) zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

**3** Für die Füllung das Kürbisfleisch aus der Schale löffeln und mit dem braunen Zucker, einer kleinen Prise Salz und den Gewürzen im Mixer (alternativ in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer) fein pürieren. Den Frischkäse und die Eier unterrühren.

**4** Backofen auf 180°C vorheizen, die Springform einfetten und mit etwas Mehl austauben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Kürbismasse einfüllen und glatt streichen.

**5** Den Pumpkin Pie in den Ofen schieben (Mitte) und bei 160°C (Umluft) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakaopulver bestauben.



**Yankee Dessert:** Kürbiskuchen ist ein typisch nordamerikanische Nachspeise, eroberte aber im 17. Jahrhundert auch England und Frankreich. In seinem Heimatland ist der Pumpkin Pie ein traditionelles Feiertagsdessert an Thanksgiving oder Weihnachten. Echte Yankees essen ihn übrigens mit gesüßter Schlagsahne.



# Chicken Wings mit Chili-Soja-Marinade

**FÜR 4 PORTIONEN**  
**1,2 kg Hähnchenflügel**  
**1 große rote Chilischote**  
**1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer**  
**1–2 Knoblauchzehen**  
**4 EL helle Sojasauce**  
**3 EL flüssiger Honig**  
**2 EL Limettensaft**  
**50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse**

**1** Von den Hähnchenflügeln ggf. die Spitzen abschneiden, die Flügel kalt abwaschen und abtrocknen.

**2** Für die Marinade die Chilischote längs aufschneiden, Samen entfernen, die Hälften waschen und fein schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili, Ingwer und Knoblauch mit der Sojasauce, dem Honig und dem Limettensaft verrühren.

**3** Hähnchenflügel in einer Schüssel mit der Marinade mischen, sodass alle Teile gut benetzt sind. Zugedeckt mind. 2 Std. durchziehen lassen.

**4** Den Backofen auf 200°C vorheizen, ein Blech oder eine ausreichend große Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Erdnüsse nicht zu fein hacken und unter die Hähnchenflügel mischen. Die Hähnchenflügel mit der Hautseite nach unten auf das Blech bzw. in die Form legen und 10 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°C) garen.

**5** Die Hähnchenflügel mit einer Zange wenden und in 15–20 Min. fertig garen, bis sie goldbraun sind. Dazu schmecken etwa Gurkensalat und knuspriges Weißbrot.

# California Burger

## FÜR 4 PORTIONEN

2 Avocados

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

einige Spritzer Zitronensaft

4 Scheiben Frühstücksspeck

1 Tomate

1 rote Zwiebel

2 EL Öl zum Braten

4 Burger-Pattys (z.B. vom Metzger; à ca. 150 g)

4 Scheiben würziger Käse (z.B. Cheddar oder Gouda)

4 Burger Buns (Fertigprodukt)

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

**1** Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in eine kleine Schüssel füllen. Den Knoblauch abziehen, dazupressen. Mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

**2** Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kross braten, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Die Tomate waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomate in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Eine Grillpfanne mit Öl einpinseln, das Fleisch in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann mit einer Scheibe Käse belegen. Bei kleiner Hitze weiterbraten, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Die Burger Buns rösten.

**3** Die untere Hälfte der gerösteten Buns mit Avocadocreme bestreichen, einen Burger-Patty mit geschmolzenem Käse darauflegen, mit Speck, Tomaten und Zwiebelringen belegen. Die Oberseite des Burger Buns auf der Schnittfläche mit einem Esslöffel Joghurt bestreichen und den Burger damit abdecken und servieren.





## Wunder der Natur

Pefekt für Wanderfreunde ist ein Besuch des Bryce Canyon National Park im Staat Utah. Orange-weiße Felspyramiden, sogenannte Hoodoos, ragen in den Himmel und bilden ein „natürliches Amphitheater“. Entstanden sind sie nicht etwa durch Menschenhand, allein der jahrhundertelange Einfluss von Wind, Wasser und Eis hat den Gesteinssäulen ihre Form gegeben. Eines von vielen Highlights auf den Wanderwegen ist die Felsformation „Thors Hammer“, benannt nach dem Kriegshammer des nordischen Donnergottes. Besonders beeindruckend ist die Landschaft im Schein der aufgehenden Sonne.

# Beetroot-Bun-Burger

### FÜR 4 PORTIONEN

100 ml Rote Bete-Saft  
 ½ Würfel frische Hefe (= 21 g)  
 1 Ei  
 250 g Weizenmehl (Type 550)  
 1 EL Zucker  
 Salz  
 40 g weiche Butter  
 ¼ TL Thymian (gerebelt)  
 Ca. 40 g Rote Bete (Glas)  
 200 g Frischkäse (natur)  
 Pfeffer aus der Mühle  
 1 kleiner Radicchio  
 400 g Rindersteak  
 2 EL Olivenöl  
 Ca. 40 g rote Bete-Sprossen  
 Außerdem: Mehl zum Arbeiten

- 1** Rote Bete-Saft erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und auflösen. Das Ei trennen. Hefemischung, Mehl, Zucker, ½ TL Salz, Butter und das Eigelb verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
- 2** Teig nochmals verkneten, zu 4 flachen Burgerbuns formen und weitere ca. 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Buns mit dem Eiweiß bestreichen, mit Thymian bestreuen und im Backofen in 15–20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3** Rote Bete gut trocken tupfen, mit dem Frischkäse pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.
- 4** Das Rindersteak trocken tupfen, in dem erhitzten Öl von beiden Seiten 5–7 Min. braten, in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Buns aufschneiden, beide Seiten mit dem roten Frischkäse bestreichen und die unteren Hälften wie folgt belegen: Radicchio, Steakstreifen, Sprossen. Die oberen Bunhälften auflegen und den Burger servieren.



# Rotkohl-Coleslaw mit Minutensteakstreifen

## FÜR 4 PORTIONEN

- ½ Rotkohl (ca. 400 g)
- 300 g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 10 Stiele Koriander
- 2-3 EL Obstessig
- Salz, Zucker
- 4 EL Salatmayonnaise
- 1-2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 4 dünne Schweine-Minutensteaks (à ca. 75 g)
- 2 EL ÖL
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse

- 1 Den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Weiße in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
- 2 Rotkohl, Essig, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in einer großen Schüssel mit den Händen gut verkneten und ca. 20 Min. ziehen lassen.
- 3 Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Limettensaft verrühren. Rotkohl, Frühlingszwiebeln, Möhren und Dressing gut mischen und 15 Min. ziehen lassen.
- 4 Das Fleisch in Streifen scheiden und in einer Pfanne im heißen Öl bei starker Hitze rundum braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Den Salat auf Teller verteilen und die Erdnüsse und die Fleischstreifen darauf verteilen. Mit dem Koriander bestreut servieren.





# Gin-Rib-Eye-Steak

## FÜR 4 PORTIONEN

### Für das Mango-Passionsfrucht-Relish

1 kleine Mango

2 Passionsfrüchte

1 kleine Schalotte

1 Bio-Limette

200 ml Apfelsaft

1–2 TL mittelscharfer Senf

2–3 TL Honig

½ TL Speisestärke

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Für die Würzsauce

1 Bio-Orange

1 Knoblauchzehe, 1 kleine Schalotte

3–4 EL Gin

Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle

4 Rib-Eye-Steaks (à ca. 300 g)

2 EL Olivenöl

**1** Für das Relish die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein und in Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren und die Kerne herauslösen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette waschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen.

**2** Die Mango, die Passionsfrüchte, die Schalotte, den Limettenabrieb und -saft, 100 ml Apfelsaft, den Senf und den Honig vermischen, aufkochen und ohne Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen. Den übrigen Apfelsaft mit der Stärke verrühren und zu dem Relish geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Für die Würzsauce die Orange waschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben, die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und beides sehr fein würfeln. Den Orangenabrieb und -saft zusammen mit dem Knoblauch, der Schalotte und dem Gin aufkochen und ohne Deckel sirupartig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die Steaks mit dem Öl bestreichen und auf dem Grill 8–10 Min., je nach gewünschter Garstufe grillen, dabei immer wieder mit Würzsauce bestreichen. Die Steaks mit dem Mango-Passionsfrucht-Relish anrichten.



# Avocado Club Sandwich

## FÜR 4 PORTIONEN

2 Eier (M)

8 Blätter Kopfsalat

2 Tomaten

1 Avocado

50 g Mayonnaise

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

4 Scheiben Bacon

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)

12 Scheiben Toastbrot

**1** Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Eier in Scheiben schneiden. Avocados halbieren, und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado mit Mayonnaise, Senf, ½ Salz und 2 Prisen Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab pürieren.

**2** Den Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in ca. 4 Min. goldgelb anbraten, dann auf einen Teller legen. Hähnchenbrust jeweils waagrecht in 2 Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im ausgelassenen Fett vom Bacon für 3 Min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

**3** Toastbrot knusprig toasten und jede Scheibe mit der Avocadocreme einstreichen. 4 Toastscheiben mit Hähnchen- und Tomatenscheiben belegen, darauf eine weitere Scheibe Toast legen. Nacheinander Salatblätter, Ei und Speck darauf verteilen und mit den restlichen Toastscheiben, mit der bestrichenen Seite nach unten, belegen. Sandwiches mit Holzspießchen an den Ecken zusammenstecken, diagonal durchschneiden und servieren.



**Vielseitig:** Club Sandwiches sind einfach und schnell zubereitet. Der klassische Belag (Speck, Putensteak oder Hähnchenbrust, Tomate, Salat) lässt sich z.B. durch Spiegelei und Pastrami variieren. Werden drei Brotscheiben verwendet, nennt man das belegte Brot auch „New York Club Sandwich“.



# Oreo-Cheesecake

**FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM Ø; 12 STÜCKE)**  
**32 Kakao-Kekse mit Vanille-Creme-Füllung (z.B. Oreo)**  
**50 g flüssige Butter**  
**750 g Speisequark (20 % Fett)**  
**300 g Frischkäse, natur**  
**4 EL Vanillezucker**  
**100 g Zucker**  
**80 g Weizenmehl (Type 550)**  
**3 Eier**  
**Puderzucker zum Bestäuben**

**1** Für den Boden 20 Kekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter und die Kekskrümel vermischen und auf dem Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform gut andrücken und kaltstellen.

**2** Für den Belag Quark, Frischkäse, Vanillezucker, Zucker, Mehl und die Eier verrühren, die Creme auf dem Boden verteilen. Den Backofen auf 160°C vorheizen.

**3** Restlichen Oreokekse auseinanderdrehen, die Oberfläche des Kuchens damit belegen und den Kuchen im Backofen 40–50 Min. backen.

**4** Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann für 4–5 Std in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

# Pekannuss-Espresso-Brownies

**FÜR 1 RECHTECKIGE FORM (CA. 15 X 25 CM, 10–12 STÜCKE)**

**175 weiche Butter**

**70 g Kokosblütenzucker**

**2 EL brauner Zucker**

**200 g Zartbitterschokolade**

**5 Eier, 1 TL Zimt (gemahlen)**

**2 TL Instant Espresso-Pulver**

**150 g gehackte Pekannüsse**

**Außerdem: Butter für die Form**

**Zum Verzieren**

**Ca. 50 g weiße Kuvertüre**

**Ca. 50 g Zartbitterkuvertüre**

**1** Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Backform einfetten.

Die Butter mit Kokoszucker und braunem Zucker in einer Schüssel luftig aufschlagen. Die Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und unter die Buttermasse heben.

**2** Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Zimt und Espessopulver hinzufügen und verrühren.

**3** Das Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Die Nüsse dazugeben, den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen in ca. 20 Min. backen.

**4** Weiße und dunkle Kuvertüre getrennt im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit verzieren und trocknen lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.



# Impressum

Instagram: @foodkissofficial

VERLAG:

Klambt-Verlag GmbH & Co. KG  
Im Neudeck 1, 67346 Speyer

Geschäftsführung:  
Kai Rose, Nicole Schumacher

Chefredakteurin:  
Britta Dewi

Layout:  
Gudrun Merkel

Bildredaktion:  
Rachel Kaltenecker (Ltg.)

Assistenz: Silke Pflüger

Rezeptprüfung + Text:  
Dorothee Schaller, Sindy Müller

Rezepte & Foodbilder:  
FOODkiss

Head of Operation & Finance:  
Rachel Kaltenecker

Head of Production & Creative:  
Britta Dewi

www.foodkiss.de

Tel. 07221/350 10

Textbearbeitung:  
FOODkiss

Digitale Bildbearbeitung:  
Klambt PIXELcircus  
Markus Riether (Ltg.)

Vertrieb:  
Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Vertriebsleitung:  
Markus Klei (Ltg.)

Tel. 06232/31 00

Fotos: FOODkiss (24), AdobeStock/Aivolie, Fotolia/Calee Allen/  
Francesco Riccardo Iacomino/icholakov, iStockphoto/  
blackstockphoto/LUNAMARINA (2)/ Oleg Albinsky/  
SeanPavone (2)/MEV

FOODkiss  
Kulinaria

erscheint exklusiv bei READLY

© by Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten. Insbesondere dürfen Nachdruck,  
Aufnahme in Onlinedienste und Internet sowie Vervielfältigung  
auf Datenträger wie CD, DVD u.Ä. nur nach vorheriger  
schriftlicher Genehmigung des Verlags erfolgen. Der Verlag  
haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos oder  
sonstige Unterlagen.

*„Tipp für Los Angeles: Auto  
mieten. Selbst in der Stadt  
sind Entfernungen riesig.“*

*„Ich würde zu gerne einmal  
die Metropolitan Opera in  
New York besuchen.“*

*„Frühstück ist eigentlich  
nicht mein Fall. Außer es gibt  
Pancakes, natürlich.“*

*„Mit meiner Frau in  
einem Oldtimer die Route  
66 fahren – das möchte  
ich unbedingt machen!“*

**+++ Die nächste Ausgabe von Kulinaria „Deutschland“ erscheint am 20.05.2023 +++**



Klicken Sie sich durch:

**FOOD**  
kiss



# Die große Vielfalt an Rezept-Zeitschriften

