
Amerika kulinarisch



Spezialitäten

Die besten USA-Rezepte für
Jerky, Cranberries, Erdnussbutter & Co.

© Gabriele Frankemölle
www.usa-kulinarisch.de

Vorwort

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr viel zutrauen in Sachen Esskultur. Doch es gibt sie - seien es koloniale Rezepte, regionale Spezialitäten oder ethnische Speisen. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich US-Rezepte zusammen gestellt, die über "Junk Food" weit hinausgehen. Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Gabi Frankemölle



Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Alle Rezepte stammen aus Newsgroups oder vom öffentlichen Rezeptarchiv www.recipesource.com und wurden von mir bearbeitet und übersetzt. Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat eine Menge Zeit gekostet!

Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verweisen und Sie dürfen dieses Rezeptheft auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn meine Rezepte weiter verkauft werden oder in großer Zahl auf Homepages veröffentlicht werden, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und das geistige Eigentum anderer zu respektieren. Falls Sie also Rezepte und Informationen veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – info@usa-kulinarisch.de.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------------------------------|----|
| Amerika kulinarisch | 1 |
| Vorwort | 2 |
| Inhaltsverzeichnis | 3 |
| American Diner | 4 |
| Comfort Food | 9 |
| Copycats 1 | 13 |
| Copycats 2 | 17 |
| Cranberries | 21 |
| Erdnussbutter-Rezepte | 24 |
| Jerky – Dörrfleisch | 28 |
| Leser-Wunschrezepte..... | 30 |
| Fertigmischungen salzig | 34 |
| Fertigmischungen süß | 38 |
| Popcorn | 41 |
| Schnelle Küche | 45 |
| Crockpot – Slow Cooker..... | 48 |
| Hochzeitstorten..... | 52 |

American Diner

Milk Shake - Grundrezept - 4 Portionen

1/2 l Milch
500 g Vanilleeis
1 gr. Tasse feingehacktes Eis
3 TL Zucker (optional)

Zubereitung

Alles gut vermischen und in hohen Gläsern servieren, vielleicht mit einem Klecks Schlagsahne garnieren. So richtig cremig-weich wird der Shake nur in einem stabilen Standmixer, der die Eisstückchen ganz fein zerschlagen kann.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln, beispielsweise so:

Geben Sie 2 zerdrückte Bananen hinzu.

Geben Sie zwei reife Pfirsiche hinzu.

Aromatisieren Sie mit 200 ml Ahornsirup - Zucker weglassen

Geben Sie 200 ml Schokosirup hinzu, ersatzweise Kakogetränkpulver oder benutzen Sie einfach Schokoeis.

Verwenden Sie einige EL Kaffeearomen, die Sie beispielsweise bei Coffeeflavor.de beziehen können.

Tuna Casserole (Thunfischauflauf) - 4 Portionen

1 Dose Thunfisch, abgegossen
250 g Bandnudeln
40 g Butter
1 große feingehackte Zwiebel
1/2 feingehackte rote Paprika
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer, Knoblauchpulver
150 ml Milch
100 g TK-Erbsen
1 Dose tafelfertige Pilzcremesuppe, 400 ml
125 g geriebener Käse
2 EL Paniermehl, Butterflöckchen

Zubereitung

Nudeln knapp gar kochen, abgießen. Zwiebeln und Paprika in der Butter einige Minuten andünsten, Mehl darüberstäuben und kurz durchbraten lassen. Milch und Suppe dazugeben, gut durchrühren und zu einer glatten Soße kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln, Erbsen, zerbröselten Thunfisch und die Hälfte des Käses vorsichtig unterheben und in eine

gefettete Auflaufform geben. Mit restlichem Käse bedecken, mit etwas Paniermehl bestreuen und mit einigen Butterflöckchen besetzen. Bei 175 Grad etwa 30 bis 40 Minuten überbacken.

Ein absoluter Casserole-Klassiker...

Classic Meatloaf (Hackbraten klassisch) - 6 Portionen

1 gr. altbackenes Brötchen
1 Zwiebel, feingehackt
1/2 Paprikaschote, feingehackt
1 Knoblauchzehe, feinstgehackt
750 g mageres gem. Hackfleisch
1 gr. Ei
je 2 EL Ketchup und Chilisoße (Fertigprodukt)
Salz und Pfeffer, Paprikapulver
4 EL Olivenöl
100 g Bacon (durchw. Speck in dünnen Scheiben)

Zubereitung

Brötchen einweichen lassen und dann gut ausdrücken. In einer Schüssel Brötchen sowie alle restlichen Zutaten (bis auf Bacon und Öl) gut vermischen, kräftig abschmecken. Die Mischung zu einem ovalen Laib formen. Passende Auflauf/Backform mit Olivenöl ausfetten, die Hälfte der Speckscheiben unten einlegen, Fleischteig darüber geben, mit restlichen Speckscheiben abdecken. Meatloaf eine gute Stunde backen (200 Grad, Heißluft 175) - nicht viel länger, sonst trocknet der Braten aus! Den Braten 10 Minuten ruhen lassen, erst dann anschneiden. Heiß oder warm servieren.

Gut zum Meatloaf passen Kartoffelbrei, Maple Carrots und andere warme Gemüse wie Broccoli oder Blumenkohl.

Corn Bread (Maisbrot) -

1 Ei
250 ml Buttermilch
50 g Butter, geschmolzen
1/2 Teelöffel Salz
2 EL Zucker
je 1 gestr. Teelöffel Backpulver und Natron
120 g feines gelbes Maismehl (Polenta)
150 g Mehl

Zubereitung

Ei in einer Schüssel verschlagen, Buttermilch und Butter dazugeben und gut rühren. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen, die Flüssigkeit dazugeben und kurz zu

einem glatten Teig rühren. In einer Kuchenform (rund etwa 18 bis 20 cm, eckig 20 bis 23 cm) etwa 25 Minuten bei 200 Grad backen. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Ebenfalls ein Gebäck, das im Süden der USA gern als Beilage gereicht wird, beispielsweise zu Chili, anderen herzhaften Suppen oder Fried Chicken. Einfache Variationen: Für Blueberry Cornbread 1 EL Zucker mehr zum Teig geben und 100 g TK-Blaubeeren untermischen. Für Mexican Cornbread 1/2 Dose Mais, 75 g geriebenen Käse und 1 gehackte Frühlingszwiebel untermischen.

Potato Wedges - 4 Portionen

1 Kilo kleine Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Chili, Paprikapulver
5 EL Pflanzenöl (wer mag Olivenöl)
gehackte Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln gut schrubben, mit der Schale längs in Viertel oder Achtel schneiden. Öl in einer großen Schüssel mit den Gewürzen verrühren, kräftig salzen und peffern. Kartoffelstücke gut im Öl wenden und auf ein Backblech legen. Etwa eine Stunde bei 210 Grad (Heißluft 180) braten, dabei mehrfach wenden und mit dem restlichen Öl bepinseln. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Sour Cream (pur oder gesalzen und mit Kräutern) sowie fast jede andere Dipsoße. Superschnell und unkompliziert zuzubereiten, auch in großen Mengen.

Swiss Steak - 4 Portionen

4 Rindersteaks (aus der Hüfte)
3 EL Mehl
1 Möhre, 1 gr. Zwiebel, 2 Stangen Staudensellerie, fein gehackt
1/2 Knoblauchzehe, zerdrückt
Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe
200 ml Wasser
2 EL Ketchup
Öl zum Braten

Zubereitung

Steaks mit 2 EL Mehl bestäuben und abschütteln. In heißem Öl in einer hohen, schweren Pfanne von beiden Seiten kräftig braun braten, Gemüswürfel dazugeben und kurz durchbraten. Mit Wasser und Ketchup angießen, abschmecken. Zugedeckt mindestens eine Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Fleisch herausnehmen, Flüssigkeit durchpassieren und mit dem restlichen Mehl andicken.

Dazu passt Kartoffelbrei. Woher das Swiss Steak seinen Namen hat? Keine Ahnung. Käse wird jedenfalls nicht verwendet. Bei dieser Zubereitungsart wird übrigens auch das zähste Stück Steak weich.

Tapioca-Pudding - 6 Portionen

500 ml Milch
125 ml Sahne
Prise Salz, 100 g Zucker
2 Eigelb
Vanille-Essenz (oder echte Vanilleschote)
50 g Perl-Tapioka

Zubereitung

Tapiokaperlen über Nacht in Wasser einweichen, Wasser abgießen. Milch mit Sahne, Zucker, Salz, Vanille und Tapiokaperlen aufkochen lassen, bei sanfter Hitze unter häufigem Rühren 45 Minuten garen lassen. Etwas abkühlen lassen und die Eigelbe sehr gut unterrühren. In einer Schüssel kalt und fest werden lassen.

Tapiokaperlen sind eine Art pflanzliche Gelatine, die man hierzulande in Reformhäusern bekommt. Der Pudding aus Tapioka ist eine echte Diner-Spezialität, und für alle diejenigen, die gerne Griessbrei u.ä. essen, eine Köstlichkeit. Die anderen werden sich von der glibberig-körnigen Masse (fast wie Milchreis) mit Schaudern abwenden ;-). Frischer Obstsalat oder Fruchtsoßen schmecken sehr gut dazu.

Coffee Chili (Chili mit Kaffee) - 6 - 8 Portionen

30 ml Öl
2 Zwiebeln, gehackt
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
500 g Rinderhack
500 g Rinder-Gulaschfleisch, fein gewürfelt
1 gr. Dose Tomaten, mit Flüssigkeit, aber etwas zerdrückt
250 ml dunkles Bier
200 ml Kaffee
2 kl. Dosen Tomatenmark
200 ml Rinderbrühe (aus Instant zubereitet)
50 g brauner Zucker
3 EL Chilipulver
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Backkakao
je 1/2 TL getr. Oregano und gem. Koriander
Salz und Pfeffer
3 Dosen Kidneybohnen, abgegossen
3 kl. frische Chilischoten, entkernt und fein gewürfelt (oder weniger)

Zubereitung

Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Fleischwürfel, Hackfleisch zehn Minuten schön anbräunen. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen dazugeben) und abschmecken - ruhig erst mit weniger Chilischote anfangen. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eineinhalb Stunden garen. Dann die Bohnen hinzufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen, eventuell etwas weitere Brühe oder Bier hinzufügen.

Die Zutaten mögen komisch klingen - Kakao, Bier, Kaffee? Das Ergebnis ist aber ein sehr würziges, dunkles, dickes Chili, das in Texas (und da weiß man, wie man Chili kocht!) im Jahre 1999 als Sieger des "Statewide Chili Championship" hervorging.

Comfort Food

Fried Chicken from the Oven - 4 Portionen

1,5 Kilo frische Hühner Teile (Brust, geviertelt, und Keulen)
1 l Buttermilch
200 g Mehl
je 2 TL Knoblauchsatz und Paprika
Salz, Pfeffer
reichlich Öl zum Braten

Zubereitung

Hühner Teile in einer extragroßen Schüssel mit gut gesalzenem kaltem Wasser bedecken, drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Abgießen. Buttermilch über die Hühner Teile gießen, abdecken und mindestens acht Stunden oder über Nacht marinieren lassen. Buttermilch abgießen und nicht weiter verwenden! Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit den Gewürzen vermischen, Hühner Teile darin gut wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hühner Teile darin portionsweise von jeder Seite zwei bis vier Minuten hellbraun braten, in eine große ofenfeste Form legen. Form im Ofen etwa 35 bis 45 Minuten nachgaren.

Das Marinieren in Salzwasser und Buttermilch sorgt für die feine Textur, also diesen Schritt nicht auslassen!

Chicken Soup (Hühnersuppe) - 6 - 8 Portionen

2 l Wasser
1 Suppenhuhn
1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, Muskat
200 g Karotten
200 g Lauch
200 g Staudensellerie
200 g TK-Erbesen
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Wasser, Zwiebel, Knoblauchzehe und Gewürze aufkochen und das Huhn einlegen. Im Schnellkochtopf 30 Min., sonst je nach Größe des Huhns auch 1,5 bis 2,5 Stunden garen. Das kleingeschnittene Gemüse zuletzt gut 20 Minuten mitgaren. Huhn herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, Brühe entfetten und Gewürze herausfischen. Das kleingeschnittene Hühnerfleisch und gehackte Petersilie zugeben.

Scherzhaft heisst Hühnersuppe in den USA auch "Jewish Penicillin", da heiße Hühnersuppe bei Erkältungen und Grippe Wunder wirken soll! Beliebte Einlagen: Gekochter Reis, Suppennudeln oder - echt jüdisch - Matze-Klöße.

Alabama Banana Pudding - 6 - 8 Portionen

1/2 Beutel Eierplätzchen (die kleinen, runden - 100 g)
3 bis 4 reife Bananen
1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch und 75 g Zucker
2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung

In eine Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen. Den Pudding nach Anweisung kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können. Den Pudding über die Kekse und Bananen geben. Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (225 Grad) kurz backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt. Schmeckt warm und kalt.

Anmerkung von Ute, die mir dieses Südstaaten-Rezept geschickt hat: "Statt den Eischnee glatt zu streichen, können es gerne auch so kleine Bergkuppen sein. Das sieht dann nach dem Backen ganz nett aus!"

German Chocolate Cake -

100 ml Wasser
120 g Vollmilchschokolade
225 g weiche Butter
350 g Zucker, Prise Salz
4 Eigelb
235 ml Buttermilch
350 g Mehl
1/2 TL Natron
4 Eiweiß Füllung: 200 g Zucker
200 ml Sahne
115 g Butter
3 Eigelb
100 g Kokosflocken
120 g gehackte Pecannüsse
1 TL Vanille-Kaffeesirup
Dekoration: 10 g Kokosfett
50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Springform von 24 cm Durchmesser fetten und mit Mehl bestäuben.

Schokolade und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, gut durchrühren, beiseite stellen. Mehl, Natron und Salz vermischen, Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Eigelb mit Butter und Zucker in einer anderen Schüssel sehr gut cremig rühren, die Schokomasse untermischen, dann das Mehl und die Buttermilch. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Teig dritteln und drei Böden daraus backen - die Backzeit beträgt jeweils etwa 30 Minuten.

Für die Füllung Zucker, Sahne, Butter und Eigelb in einem Topf gut verschlagen und sanft erhitzen, bis die Masse eindickt, Kokosraspeln, Nüsse und Vanillesirup einrühren. Füllung jeweils auf die Oberseite der Böden streichen und aufeinandersetzen. Kokosfett mit Schokolade schmelzen und Kuchen damit oben und an den Seiten beträufeln.

German Chocolate Cake hat nichts mit Deutschland zu tun - vielmehr ist er nach den gesüßten Schokoladenriegeln benannt, die ein Samuel German für die [Baker-Süßwarenfabrik](#) erfand. Typisch für den Kuchen ist die Kokosnuss-Pecan-Füllung.

Peanut Butter Cookies (Erdnussbutter-Kekse) -

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1/4 TL Salz
125 g Margarine, zimmerwarm
125 g Erdnussbutter, zimmerwarm
je 100 g brauner und weißer Zucker
2 kl. Eier
50 g grob gehackte Erdnüsse (optional)

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und Salz untermengen. Beiseite stellen. Erdnussbutter, Fett und den gesamten Zucker in der zweiten Schüssel mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Die Eier einzeln zufügen und jedesmal gut verrühren. Die Mehlmischung zugeben und gut einrühren, ev. gehackte Erdnüsse untermischen. Den Teig mit den Händen oder einem Teelöffel zu 2-3 cm großen Kugeln formen und diese im Abstand von 4-5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jede Kugel mit einer Gabel zweimal flachdrücken, so dass ein Karomuster entsteht und die Plätzchen gut 0,5 cm dick werden. In der Ofenmitte 10 - 12 Minuten goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mir persönlich sind diese Kekse etwas zu "chewy", ich verlängere die Backzeit um ein bis zwei Minuten. Peanut Butter Cookies sind ganz typische US-Kekse, die oft nachmittags mit einem Glas Milch verzehrt werden. Sie können cremige oder Erdnussbutter mit Stückchen verwenden.

Maccaroni and Cheese (Käse-Makkaroni) - 6 Portionen

250 g ungekochte Ellbogenmakkaroni
3 TL Butter oder Margarine
3 gestr. EL Mehl
2 Tassen Milch (etwa 500 ml)
1 grüne Paprika, feinstgehackt
1/2 Zwiebel, feinstgehackt
1 EL Senf
225 g geriebener Käse
Paprika, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Nudeln nach Vorschrift kochen und abgießen. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl dazugeben, gut durchrühren und etwas garen lassen, dann die Milch nach und nach dazugeben (eventuell nicht alles), alles sehr glatt rühren, bis eine nicht zu flüssige Soße entsteht. Eine gute Tasse des geriebenen Käses dazugeben und wieder gut durchrühren. Gemüstückchen dazugeben und Soße mit Senf und Gewürzen abschmecken, vom Herd nehmen. Makkaroni in eine Auflaufform geben und die Soße darüber verteilen, mit restlichem Käse bestreuen. Etwa 30 Minuten überbacken.

Eine Art Nudelaufwurf, den fast niemand mehr selbst kocht, sondern als TV-Dinner aus der Mikrowelle "genießt". Dabei schmeckt er so viel besser, läßt sich prima mit einem Salat zum Hauptgericht aufwerten. Man kann auch Schinken- oder Salamiwürfel zu den Nudeln geben oder andere Gemüsesorten verwenden (dann aber vorgaren!)

Copycats 1

ChiChis Mexican Fried Ice Cream - 4 Portionen

4 Weizentortillas
2 TL Zimt
4 EL Zucker
1 Tasse Cornflakes, zerkrümelt
4 Bällchen gutes Vanilleeis
1 Becher geschlagene Sahne

Zubereitung

Tortillas in reichlich Pflanzenöl etwa 1 Minute pro Seite braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen und etwa die Hälfte davon auf die Tortillas streuen, den Rest mit den Cornflakes mischen. Jeweils eine Kugel Eis in den Krümeln wälzen, bis das Eis nicht mehr zu sehen ist, und auf eine Tortillascheibe setzen. Unten um das Eis einen Sahnering spritzen, obenauf einen Sahnetuff. Mit Maraschinokirschen, Honig oder Schokosirup verzieren.

Seeeeehr kalorienreich, auch wenn die Eiscreme nur frittiert aussieht, es aber gar nicht ist. Super-lecker!

ChiChis Nacho Grande - 4 Portionen

2 Maistortillas
250 g Rinderhack
1 EL Chilipulver
je 1/8 TL Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver
2 EL Wasser
1/2 Tasse Refried Beans aus der Dose (oder Rezept bei Regionales > TexMex)
1 1/2 Tassen geriebener Käse
1/4 Tasse gehackte Zwiebeln

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Hackfleisch anbräunen, Fett abgießen, dann würzen und mit dem Wasser zehn Minuten leicht köcheln. Tortillas vierteln und in heißem Öl in einer Pfanne etwa 30 Sekunden knusprig braten und auf ein Backblech legen. Bohnen auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen, jeweils etwa einen Teelöffel auf den Chips verstreichen. Dann das gewürzte Fleisch darauf verteilen, mit Käse und Zwiebeln bestreuen. Acht bis zehn Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse Blasen wirft.

Als Garnitur: Saure Sahne, Guacamole und Salsa - und natürlich dazu einen Margarita schlürfen!

Dennys Scram Slam - 4 Portionen

je 1/2 Tasse gehackte Zwiebeln und grüner Paprika
8 Champignons, in Scheiben
8 Eier, geschlagen
1 Tasse gehackter Käse (Cheddar)
Salz, Pfeffer
1 Fleischtomate, gehackt

Zubereitung

Gemüstückchen in einer Pfanne etwa fünf Minuten gar dünsten. In einer anderen Pfanne die Eier unter Rühren braten, kurz bevor sie gar und nicht mehr allzu flüssig sind, den Käse und dann die Gemüse dazugeben unditerrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, Tomatenstücke darüberstreuen.

Bei Dennys gibt es dazu Speck und Hashbrowns.

Egg Mc Muffins - 4 Portionen

4 "Toasties" von Golden Toast (flache Toastbrötchen)
8 Scheiben Frühstücksspeck
4 Eier
4 Scheiben Schmelzkäse

Zubereitung

Toasties toasten und durchschneiden, Speckscheiben halbieren und knusprig braten, warmstellen. Eier braten - am besten in einem Ring, damit sie absolut rund werden. Egg Mc Muffins zusammenstellen: Erste Brötchenhälfte, Käsescheibe, Ei, 4 Speckstreifen, obere Brötchenhälfte.

Hmm - mein allerliebstes Junk-Food! Wer keinen Ring zum Braten hat: Ausgespülte, leere Thunfischdose (Deckel und Boden abschneiden) verwenden.

French Toast - 4 Portionen

4 Eier
225 ml Milch (oder Sahne)
etw. Vanillezucker, Zimt, Prise Salz
1 EL Mehl
8 dicke Scheiben Weißbrot oder Toast
Puderzucker
Butter

Zubereitung

Eier in einer Schüssel verrühren, Milch, Vanillezucker, Zimt, Salz und Mehl mit einem Mixer gut unterrühren. Die Brotscheiben so lange in die Eiermilch tauchen, bis sie gut durchweicht sind

(einige Minuten), mehrfach wenden. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, Brotscheiben bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten pro Seite braten, diagonal durchschneiden und auf Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen, mit Butter und Ahornsirup servieren.

Original amerikanisch ist der Kontrast süß-salzig: Servieren Sie noch einige krosse Speckstreifen dazu!

Garlic Bread (Knoblauchbrot) - 4 Portionen

1 Baguette oder Ciabatta Brot
je 2 gehäufte EL geriebener Cheddar (oder anderer scharfer Käse), Parmesan und Emmentaler
1 EL gehackte Petersilie
1 El feinst gehackte Frühlingszwiebel
4 EL Butter
2 Knoblauchzehen, durchgepresst

Zubereitung

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Käsesorten mischen (wenn es grobe Stücke sind, feiner reiben) und Petersilie, Frühlingszwiebel und Prise Salz darunterrühren. Butter in Pfanne schmelzen und bei sanfter Hitze darin den Knoblauch braten. Brot längs und quer durchschneiden und die Stücke reichlich mit der Knoblauchbutter bepinseln, mit der Käsemischung bestreuen. Einzeln auf ein Backblech legen und im Ofen überbacken, bis die Ecken hellbraun und der Käse geschmolzen ist.

Superlecker zu Pasta sowie zu Dips und Gemüsestreifen.

Hard Rock Cafe Filet Steak Sandwich - 4 Portionen

4 kl. Filetsteaks
Salz, Pfeffer
scharfer Senf, Mayonaise
8 Scheiben Tomate
Eisbergsalat, gehackt
1 Ciabatta-Brot

Zubereitung

Ofengrill vorheizen. Wenn die Filetsteaks dicker als zwei Zentimeter sind, durchschneiden und grillen, bis sie medium gar sind. Gut salzen und pfeffern. Währenddessen Ciabatta-Brot in obere und untere Hälfte teilen und dann in vier Portionen. Die oberen Hälften mit Majonaise bestreichen, die unteren mit Senf. Filets in dünne Streifen schneiden, auf das Brot legen, mit Tomatenscheiben und Salat bedecken.

Getränkervorschlag des Hardrockcafes: Orange Freeze. Dazu pro Person im Mixer 1 Tasse frischgepressten Orangensaft, 1/2 Tasse Milch und zwei Kugeln Orangensorbet verquirlen.

TGI Fridays Potato Skins - 4 Portionen

4 mittelgroße Kartoffeln
125 g saure Sahne
1 EL Schnittlauch, in Röllchen
8 Scheiben Frühstücksspeck, knusprig gebraten, zerkrümelt
1 1/2 Tassen geriebenen Käse (Pikantje o.ä.)
50 Gramm Butter, geschmolzen

Zubereitung

Kartoffeln (mit Schale!) etwa eine Stunde im Backofen bei 200 Grad gar backen, etwas abkühlen lassen. Währenddessen für den Dip Sour Cream mit Schnittlauch und etwas Salz verrühren, kalt stellen. Kartoffeln längs durchschneiden und etwas aushöhlen, innen und außen mit Butter bestreichen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen und unter dem heißen Ofengrill etwas bräunen, dann mit Käse und Speck bestreuen und weiter grillen, bis der Käse schmilzt. Mit Sour Cream Dip servieren.

Tony Romas World Famous Ribs - 4 - 6 Portionen

2 Kilo Schälrippchen
Für die Soße: 1 Tasse Ketchup
1 Tasse Weissweinessig
1/2 Tasse Honig, 2 TL Zucker
1/2 TL Salz
je 1/4 TL Knoblauch- und Zwiebelpulver, Tabasco nach Geschmack

Zubereitung

Soßenzutaten verrühren und bei milder Hitze 25 bis 30 Minuten einköcheln lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rippen in Portionen teilen (drei bis sechs Knochen), mit Soße bestreichen und in Alufolie wickeln. Die einzelnen Päckchen auf einen Rost legen, so dass nichts auslaufen kann, und zwei bis drei Stunden braten, bis das Fleisch sehr weich ist. Zum Ende der Garzeit Grill vorheizen und die Rippen auf dem Rost von beiden Seiten sehr braun grillen. Oder die Backofentemperatur erhöhen und im Ofen braun braten.

Copycats 2

Marie Callendars Potato Cheese Soup - 8 Portionen

1 Kilo Kartoffeln, geschält und gewürfelt
250 g Zwiebeln, gehackt
250 g Staudensellerie, gehackt
2 TL Salz
3 Tassen Wasser
3 Tassen Sahne
etwas Butter
125 g geriebener scharfer Käse (Gouda oder Cheddar)

Zubereitung

Die Gemüse im Salzwasser gar kochen, mit Pürierstab anschließend etwas pürieren. Sahne, Butter und Käse dazugeben, abschmecken. Nochmals erhitzen, aber nicht kochen!

Churches Fried Chicken (gebackenes Huhn) - 8 - 12 Portionen

1 EL Zucker
1,5 Tassen Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Tasse Stärkemehl
3 TL Gewürzsalz
2 TL Paprikapulver
1/2 Tasse Pfannkuchen-Mix (Bisquick)
1 Päckchen Salatkrönung (Italian)
1 Paket Zwiebelsuppenmix
3 Kilo Hühnchenteile

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen - sie halten sich, gut verschlossen, bis zu drei Monaten lang.
Zubereitung: 2 Eier mit 50 ml kaltem Wasser verschlagen. Hühnerteile eintauchen und dann in den trockenen Mix, nochmals wiederholen - also wieder ins Ei und in den Mix. 2 Tassen Öl in hoher Pfanne heiß werden lassen und Hühnerteile darin etwa zehn Minuten lang von allen Seiten schön braun backen. Dann aus der Pfanne nehmen, in feuerfeste Form legen, mit Alufolie etwas abdecken (aber nicht fest verschließen) und bei 180 Grad etwa 45 Minuten in den Ofen stellen.

Hard Rock Cafes Cole Slaw - 6 - 8 Portionen

1 Tasse Mayonaise
3 EL Essig
3 EL Zucker
2 EL Milch
Salz, Pfeffer
1 Weißkohl, feinst gehackt
3 Möhren, feingeraffelt

Zubereitung

Alle Soßenzutaten sehr gründlich verrühren, dann Kohl und Möhren dazugeben, gut mischen und abschmecken. Mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Olive Gardens Eggplant Parmigiana - 4 Portionen

1 gr. Aubergine, in Scheiben
etwas Mehl
2 Packungen Mozzarella
Gewürzsalz
Öl
Soße: 1 gr. Glas italienische Nudelsoße mit Kräutern (ohne Fleisch!), 2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung

Auberginenscheiben etwas anfeuchten, mit Mehl bestäuben und in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten braun backen, dann gut salzen. In feuerfeste Form legen und im Backofen bei etwa 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Für die Soße die fertige Nudelsoße mit dem Johannisbeergelee sanft erhitzen, bis das Gelee sich aufgelöst hat. Zum Servieren: Jeweils zwei Scheiben Aubergine auf einen feuerfesten Teller legen, mit je einer Scheibe Mozzarella bedecken, etwas Soße darübergeben und kurz unter dem heißen Grill überbacken, bis der Käse schmilzt. Sofort servieren.

Outbacks Honey Mustard Dressing -

1 1/2 Tassen Mayonnaise
2 EL Dijon Senf
1/2 Tasse Honig

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren, durchziehen lassen.

Und so wird das Dressing in den Outback-Steakhäusern angerührt...

Popeyes Crispy Chicken - 8 - 12 Portionen

375 g self-rising flour (Mehl mit Backpulver gemischt)
130 g Speisestärke
2 TL Kräutersalz
2 TL Paprikapulver
1 TL Natron
1 Päckchen Salatkrönung italienisch
1 Päckchen Instant-Zwiebelsuppe
2 TL Zucker
75 g zerkrümelte Cornflakes
2 Eier, verschlagen
50 ml kaltes Wasser
Pflanzenöl zum Fritieren
2 gr. Hähnchen (je zwei Kilo), zerlegt, Haut abgezogen

Zubereitung

Zutaten bis einschließlich Zucker in einer Schüssel vermengen, in eine weitere Schüssel die Cornflakes geben, in einer dritten Eier und Wasser verschlagen. Fritierfett erhitzen und Backofen auf 175 Grad vorheizen. Hühner Teile in dem gewürzten Mehl wenden, im Ei, in den Cornflakes-Krümeln und dann nochmals kurz in der Gewürzmischung. Panade andrücken und Fleisch mit der Hautseite nach unten in dem heißen Öl drei bis vier Minuten braun braten, wenden, und nochmals einige Minuten fritieren. Fleischstücke in eine feuerfeste Form geben, mit Alufolie abdecken (aber nicht komplett, der Dampf muss noch entweichen können) und 35 bis 45 Minuten in den Backofen stellen. Zuletzt Folie abnehmen, damit die Panade knusprig wird.

Tipp von einem "Informanten", der bei Popeye arbeitet: Die Hühner-Haut wird grundsätzlich abgezogen und die Battermischung mit Flüssigkeit so angerührt, dass sie am Huhn haftet. Die Teile werden im Restaurant nur fritiert, nicht vor- oder nachgebacken.

Red Lobster Cheese Fondue - 4 Portionen

2 Schalen Schmelzkäse
1/2 Tasse Milch
etwas Cayennepfeffer
1 gr. gek. Hummerschwanz (TK), Fleisch ausgelöst und gehackt
etwas gehackte rote Paprika

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf bei sanfter Hitze erhitzen, mit Paprika garnieren und im Rechaud servieren. Baguettstücke eintauchen.

Sizzlers Fried Shrimp - 6 Portionen

1 Ei
1/2 Tasse Milch
1 Tasse Mehl
1 Tasse Paniermehl
1 TL Salz
je 1/2 TL getrocknete Petersilie und Basilikum
je 1/2 TL Knoblauchpulver und Zwiebelpulver
24 Jumbo-Shrimp, ohne Schalen

Zubereitung

Eier und Milch verschlagen. In eine andere Schüssel das Mehl geben, in eine weitere das Paniermehl und die Gewürze. Shrimps erst in Eimischung, dann in Mehl und zuletzt in Paniermehl dippen. Für drei bis vier Minuten in heißem Öl fritieren und sofort servieren.

Orange Julius - 2 Portionen

1/2 Liter guter Orangensaft
Eis, etwas Eiswasser
1 EL Zucker
1 EL Instant Vanillepudding

Zubereitung

Orangensaft in Blender füllen, bis zu 3/4 Höhe mit Eis füllen, mit etwas Eiswasser aufschütten. Zucker und das Instant-Vanillepuddingpulver dazugeben und gut durchmischen.

Orange Julius ist ein cremiger Orangenshake - das Puddingpulver ist die geheime Zutat, die ihn so schön sämig macht!

Snapples Ice Tea (Eistee) - 6 Portionen

2 Liter Wasser
3 Teebeutel (Orange Pekoe)
3/4 Tasse Zucker
6 EL Zitronensaft

Zubereitung

Wasser aufkochen, Teebeutel einhängen und zugedeckt eine Viertelstunde ziehen lassen. Zucker in Kanne geben, Tee und Zitronensaft dazugeben und kurz umrühren. Sehr gründlich kühlen.

Woanders habe ich gelesen, das Geheimnis eines klaren Ice Teas ist, die Teebeutel in kaltes Wasser zu hängen und das über Nacht ziehen zu lassen. Habe ich aber noch nicht ausprobiert!

Cranberries

Chicken with Cranberry Mustard Sauce - 4 Portionen

4 Hühnerbrustfilets
1 TL Zwiebelpulver
getr. Thymian und Rosmarin
Salz und Pfeffer
4 EL Butter
2 EL Mehl
1 TL scharfer Senf
225 ml Hühnerfond
150 ml Cranberrysaft (oder Apfelsaft)
50 g getrocknete Cranberries (oder einige EL Preiselbeeren aus dem Glas)

Zubereitung

Hühnerbrust mit Zwiebelpulver, Kräutern, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zwei EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Fleisch darin von beiden Seiten braun und fast gar braten, auf eine Platte geben, mit Alufolie abdecken und im Backofen warm stellen. Restliche Butter in die Pfanne geben, das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und eine Minute durchbraten lassen. Brühe, Saft, Senf, Cranberries dazugeben und einige Minuten köcheln lassen, kräftig abschmecken, eventuell mit zusätzlichem Senf. Fleisch in der Soße erhitzen und servieren.

Dazu passen Broccoli und Rösti. Genauso können Sie übrigens auch Entenbrust zubereiten!

Hot Spiced Cranberry Punch - 8 Portionen

800 ml Apfelsaft
800 ml Cranberry-Saft
2 EL brauner Zucker
2 Zimtstangen
4 Gewürznelken
1/2 Zitrone, in hauchdünnen Scheiben

Zubereitung

Alle Zutaten in einem großen Topf etwa zehn Minuten lang köcheln, heiß servieren.

Ein würziger, alkoholfreier Winterpunsch - lässt sich gut mit weiteren Zimtstangen, frischen Orangenscheiben oder einigen getrockneten Cranberries dekorieren.

Cranberry Salad - 12 Portionen

600 g frische Cranberries
200 g Zucker
1 Dose Ananas (425 ml), abgetropft und kleingeschnitten
120 g gehackte Walnüsse
1/2 l Schlagsahne
150 g Mini-Marshmallows, klein geschnitten

Zubereitung

Cranberries in der Küchenmaschine (oder per Hand) grob hacken. Mit dem Zucker verrühren, in eine Porzellanschüssel geben und 12 Stunden ziehen lassen. Dann Nüsse, Ananas und Marshmallows unterrühren, zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben. Eine Stunde kalt stellen.

Das hier führe ich nur der Vollständigkeit halber auf: Ich persönlich finde diese fluffigen "Salate" grausam ;-) Serviert wird diese Speise übrigens als Beilage zum Thanksgiving-Truthahn, nicht als Dessert!

Cranberry Sauce (Preisselbeer-Soße) - 8 Portionen

370 g (1 Tüte) frische oder gefrorene Cranberries
1 große Orange, Schale abgerieben, Saft ausgepresst
75 ml Cranberry- oder Orangensaft
100 ml Wasser
200 g feinsten Zucker

Zubereitung

Cranberries verlesen, waschen, mit dem Wasser, Säften, der abgeriebenen Orangenschale und dem Zucker vermischen, in einem Topf zum Kochen bringen. Solange unter Rühren köcheln, bis die Beeren zerplatzen. Kalt servieren.

Lecker auch zu auch Truthahn-Sandwiches oder Ente.

Sex on the Beach - 1 Portion

1 Schnapsglas Wodka
1 Schnapsglas Pfirsichlikör
2 Schnapsgläser Orangensaft
2 Schnapsgläser Cranberry-Saft

Zubereitung

Wodka und Pfirsichlikör über Eis in ein hohes Glas geben, mit O- und Cranberrysaft auffüllen.

Leckerer Cocktail, fruchtig-süß!

Cranberry Apple Pie -

Mürbeteig aus 250 Gramm Mehl, je 100 Gramm Butter und Zucker, Prise Salz, 1 Ei und etwas Eiswasser

1 Tasse geschälte Äpfel in dünnen Scheiben

2 Tassen frische Cranberries

1/2 Tasse Cidre

3/4 Tasse Zucker, etwas Zimt

Prise Salz

Zubereitung

Pie- oder Springform mit 2/3 des Teiges auskleiden. Äpfel, Cranberries und Cidre in einem Topf garen, bis die Früchte weich sind, Zucker, Zimt, Prise Salz unterrühren. In die Teigform geben und bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem restlichen Teig kleine dekorative Formen ausstechen (Herzen, Sterne), etwa 10 Minuten backen. Damit den Pie garnieren. Am besten lauwarm mit kalter Schlagsahne!

Harvest Muffins (Ernte-Muffins) -

225 g Zucker

2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

100 g Butter

2 Eier

250 g Mehl

100 ml Orangensaft

1/2 Paket frische Cranberries, grob gehackt, knapp 200 g

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter schmelzen, mit Zucker, Eiern und Orangensaft verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und schnell unter die flüssigen Zutaten mischen. Zuletzt die Cranberries unterheben. Teig in gefettete Muffinformen füllen und etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Im Herbst findet man gelegentlich frische Cranberries im Supermarkt. Falls nicht - Bezugsquellen für getrocknete Cranberries sind rechts unter dem Menüpunkt "US-Shops" gelistet.

Erdnussbutter-Rezepte

Erdnussbutter hausgemacht -

250 g geröstete, enthäutete, ungesalzene Erdnüsse
1 bis 3 TL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
1/2 TL Salz

Zubereitung

Nüsse mit Salz in der Küchenmaschine hacken und dabei nur soviel Öl zugeben, dass eine cremige Masse entsteht. Mix hält sich in einem verschlossenen Gefäß zwei Wochen im Kühlschrank. Man kann auch gesalzene Erdnüsse verwenden, dann aber das zusätzliche Salz auf jeden Fall weglassen.

Peanut Butter and Jelly French Toast (Arme Ritter) - 4 Portionen

8 Scheiben Weißbrot
Erdnussbutter
Johannisbeer- oder Traubengelee
3 Eier
175 ml Milch
etwas Fett zum Braten

Zubereitung

Vier Brotscheiben mit Erdnussbutter bestreichen, die vier weiteren mit Gelee. Jeweils eine Sorte mit der anderen zu einem Sandwich zusammenklappen. Eier und Milch verschlagen, die Brotscheiben darin auf beiden Seiten kurz einweichen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin auf beiden Seiten braun braten.

Eine nette Variante des US-typischen Pausenbrottes Peanutbutter-Jelly-Sandwich.

Peanut Butter Chocolate Brownies -

Erdnussbuttermasse: 125 g Frischkäse
150 g Erdnussbutter, 1 Ei
50 g Zucker, 3 EL Milch
Teig: 175 g Margarine, geschmolzen
300 g Zucker
3 Eier
1 Tütchen Vanillezucker, Prise Salz
60 g Backkakao, 1 TL Backpulver
175 g Mehl

Zubereitung

Zutaten für die Erdnussbuttermasse mit dem Mixer cremig rühren, beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel Zucker in die geschmolzene Butter rühren, dann nach und nach die Eier. Mehl, Kakaopulver, Vanillezucker, Salz und Backpulver unterrühren, so dass sich ein dünner Teig ergibt.

Zwei Drittel des Schokoteiges in eine große, gefettete Springform (28 cm) geben, die Erdnussbuttermasse daraufgeben und glattstreichen, mit restlichem Schokoteig abdecken. Eine Gabel durch die Teigschichten ziehen, damit sich eine Marmorierung ergibt. Bei 175 Grad (Heißluft 160) etwa 40 Minuten backen. Abgekühlt in kleine Quadrate schneiden.

Meine Lieblingsbrownies: Eine köstliche Kombination von Schoko und Erdnuss und nicht zu "chewy".

Peanut Butter Cookies (Erdnussbutter-Kekse) -

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1/4 TL Salz
125 g Margarine, zimmerwarm
125 g Erdnussbutter, zimmerwarm
je 100 g brauner und weißer Zucker
2 kl. Eier
50 g grob gehackte Erdnüsse (optional)

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und Salz untermengen. Beiseite stellen. Erdnussbutter, Fett und den gesamten Zucker in der zweiten Schüssel mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Die Eier einzeln zufügen und jedesmal gut verrühren. Die Mehlmischung zugeben und gut einrühren, ev. gehackte Erdnüsse untermischen. Den Teig mit den Händen oder einem Teelöffel zu 2-3 cm großen Kugeln formen und diese im Abstand von 4-5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jede Kugel mit einer Gabel zweimal flachdrücken, so dass ein Karomuster entsteht und die Plätzchen gut 0,5 cm dick werden. In der Ofenmitte 10 - 12 Minuten goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mir persönlich sind diese Kekse etwas zu "chewy", ich verlängere die Backzeit um ein bis zwei Minuten. Peanut Butter Cookies sind ganz typische US-Kekse, die oft nachmittags mit einem Glas Milch verzehrt werden. Sie können cremige oder Erdnussbutter mit Stückchen verwenden.

Peanut Butter Muffins (Erdnuss-Muffins) -

200 g Mehl
50 g Haferflocken
2 TL Backpulver

Prise Salz
125 g Erdnussbutter
100 ml Ahornsirup
100 ml Milch
1 kl. Ei
zum Garnieren: ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Muffinform fetten. In einer Schüssel die trockenen Zutaten mischen, in einer zweiten Schüssel Erdnussbutter mit den flüssigen Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren. Beides schnell miteinander mischen. Teig in die Formen füllen, mit Erdnüssen bestreuen und etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Peanut Sauce (Erdnusssoße) - 4 Portionen

1 Prise gemahlener Ingwer
250 g Erdnussbutter
100 ml Wasser
3 EL Sojasoße
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 El Zitronensaft
1 EL Honig
Messerspitze Sambal Oelek oder einige Tropfen Tabasco nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren und abschmecken, erhitzen und kurz köcheln lassen.

Eine wunderbare Soße zu Fleischspießen (indonesischen Sate) oder zu anderem Gegrillten. Wer (wie ich) in der Nähe der Niederlande wohnt, isst sie auch über Pommes!

Peanut Soup (Erdnussuppe) - 4 - 6 Portionen

2 Eßlöffel Butter
3 Eßlöffel feingehackte Zwiebel
1 gehackte Knoblauchzehe
1 Eßlöffel Mehl
1 Tasse Erdnußbutter (ca. 200 g)
4 Tassen Hühnerfond
1 Tasse Sahne
1/2 Tasse gehackte Erdnüsse

Zubereitung

Butter in einem großen Topf schmelzen, Zwiebel, Knoblauch darin weich dünsten, dann Mehl dazugeben und kurz braten. Erdnußbutter gründlich einrühren, dann die Brühe. Alles 20 Minuten kochen und zuletzt die Sahne einrühren und nochmals erhitzen. Mit gehackten Nüssen servieren.

Klingt seltsam, schmeckt aber. Jeder, der den ur-amerikanischen Brotaufstrich Peanutbutter kennt, weiß, dass diese Suppe ganz schön satt macht...

Jerky - Dörrfleisch

Cliffs Fantastic Jerky -

1/3 Tasse Worcestershire Sauce
1 TL schwarzer Pfeffer
2/3 Tasse Sojasauce
je 1 TL Knoblauch- und Zwiebelpulver (kein Knoblauchsatz!)
1 TL Salz
Optional: etwas Rauchsatz und/oder Tabasco

Zubereitung

Verrühren Sie die obigen Zutaten zu einer Soße. Schneiden Sie das Fleisch (am besten Rumpsteak) in Streifen: Nicht mehr als zwei Zentimeter breit, höchstens einen halben Zentimeter dick. Diese Menge Soße reicht für etwa 1,5 Kilo Fleisch oder 20 bis 25 Streifen. Geben Sie das Fleisch in die Soße und marinieren Sie es über Nacht im Kühlschrank. Am nächsten Tag Fleisch mit Küchenpapier abtupfen und auf den Rost des Backofens legen. Wenn Sie gleich den Boden des Backofens mit Alufolie auslegen, ist er hinterher leicht sauberzumachen. Rost in die Mitte des Backofens schieben, mit einem Kochlöffelstiel die Tür einen Spalt offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Jerky bei höchstens 60 Grad trocknen lassen. Dünnere Scheiben brauchen knapp drei Stunden, dicke vier bis fünf.

Hinweis aus dem ehemaligen Clickfish-Forum US Küche: Rouladenfleisch eignet sich gut für Jerky. Bei der Trockenzeit zu beachten: Das Fleisch trocknet noch ordentlich nach, wenn man es aus dem Ofen genommen hat. Die Menge der Worcestershire-Soße fand man dort übrigens nicht so fantastisch ;-)

Turkey Jerky -

500 g Putenbrust
6 EL Sojasauce
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 bis 2 TL Chiliflocken (oder Tabasco nach Geschmack)
etw. Ingwerpulver nach Geschmack
je 1 TL brauner und weißer Zucker
1 TL Honig
1 EL Sesamöl

Zubereitung

Putenbrust in Scheiben (Schnitzel) schneiden, diese flach klopfen und wiederum in längliche Streifen schneiden. Restliche Zutaten miteinander verrühren. Putenstreifen darin im Kühlschrank über Nacht zugedeckt marinieren. Geflügel aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen und auf die Fächer eines Dörrautomaten legen. Gerät einschalten und das Fleisch 7 bis 10 Stunden darin lassen. Wer keinen Dörrautomaten hat: Fleischstreifen im Backofen (Heißluft ist besser geeignet

als Ober/Unterhitze) bei 60 Grad und leicht geöffneter Türe bis zur gewünschten Elastizität trocknen, mindestens fünf Stunden wird es dauern.

Ein Rezept von Sabo aus dem Chefkoch-Forum. Der Glückliche lebt in Florida, kann Jerky also auch fertig kaufen, statt es selbst zuzubereiten - wobei selbstgemacht besser schmeckt!

Leser-Wunschrezepte

A1 Steak Sauce -

1/2 Tasse Rosinen
2/3 Tasse Ketchup
je 1 TL Salz und Chilipulver
1/2 Tasse Apfelmus
2 EL Salatkrönung italienisch, oder fertige Essig-Öl-Salatsoße, italienisch

Zubereitung

Alles im Mixer (Pürierstab) glatt rühren. Schmeckt wirklich fast wie die A1-Steaksauce in den USA, allerdings - so meine ich - muss man dann noch ein bisschen Rauchsatz dazugeben.

Bourbon Chicken New Orleans Style - 4 Portionen

1 TL Butter
2 TL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Zwiebel, gehackt
4 Hühnerbrüste, ohne Haut und Knochen
2 TL Hühnerbrühe (Glas)
2 TL Bourbon
Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer großen Pfanne Butter und Olivenöl schmelzen. Darin bei geringer Hitze Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Das Fleisch in der Pfanne von beiden Seiten schön braun anbraten. Zwiebelmischung, Brühe und Bourbon dazugeben und umrühren. Abdecken und etwa 20 bis 25 Minuten weiterschmoren lassen.

Wird in US-Malls oft als Cajun-Küche verkauft - ist es aber nicht, sondern einfach lecker und irgendwie New-Orleans-Style. Kinderleicht zuzubereiten! Dazu passt Reis und pfannengerührtes Gemüse.

Collard Greens (Grünkohl) - 6 Portionen

1 Liter Wasser
1 Stück Kasseler Nacken, etwa 300 Gramm
1,5 Kilo Collard Greens (Markstammkohlblätter oder Grünkohl, siehe unten)
etwas Öl, Salz und Pfeffer
etwas Tabasco

Zubereitung

Wasser und das Fleisch in großem Topf zum Kochen bringen, 30 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Den Grünkohl, Strünke entfernt und kleingeschnitten, und Tabasco nach Geschmack dazugeben und eine gute weitere Stunde kochen. Einige Löffel Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Collard Greens sind Markstammkohl oder Grünkohl. Auf US-Art habe ich sie nie probiert und kann daher dieses Rezept nicht beurteilen. Ich habe aber einen Tipp bekommen: Oft wird das Gemüse säuerlich angemacht, also noch einen Schuß Weißweinessig dazugeben...

Fried Mozzarella Sticks - 6 Portionen

2 Eier, verschlagen
1/4 Tasse Wasser
1 1/2 Tassen Paniermehl
1/2 TL Knoblauchsatz
2/3 Tasse Mehl, 1/3 Tasse Speisestärke
etw. getrockneter Oregano, Basilikum, Petersilie
3 Mozzarella-Käse in Lake
Öl zum Fritieren

Zubereitung

Eier und Wasser in einer Schüssel mischen, in einer zweiten Paniermehl, Kräuter und Knoblauchsatz, in einer dritten Mehl und Speisestärke. Den Käse gut trocknen, in dicke Stifte schneiden, Öl in der Friteuse oder einem großen Topf auf 190 Grad erhitzen. Käse erst in Eimischung tauchen, dann das Paniermehl und zuletzt in etwas Mehl. Sehr schnell goldbraun fritieren, etwa 30 Sekunden lang und sofort servieren.

Leckerer Snack - und ebenfalls ein Gericht, nach dem gleich mehrere Leser gesucht hatten. Dazu schmeckt ein Tomaten-Dip.

Fried Onion Rings (Zwiebelringe) - 4 Portionen

Öl zum Fritieren
1 1/2 Tassen Mehl
1/2 TL Backpulver
2 Eier
1 Tasse Sahne
2 Tassen Paniermehl, Salz, Pfeffer
4 Gemüsezwiebeln, in dicke Ringe geschnitten

Zubereitung

Öl in großem Topf auf etwa 190 Grad erhitzen. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen, in einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver, Paniermehl mit etwas Salz und Pfeffer würzen und

auf einen flachen Teller geben. Zwiebelringe erst mit Mehl bestäuben, dann in das Ei tauchen und zuletzt in das Paniermehl. Nicht zuviele Zwiebelringe auf einmal goldbraun fritieren.

Lecker und eine prima Beilage zu Kurzgebratenem. PS. Rewe West führt Zwiebelringe inzwischen auch als TK-Ware!

Garlic Grits - 6 Portionen

1 Liter Wasser
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 TL Salz
1 Tasse Maisgrieß (für Polenta, Flüssigkeit ev. nach Anweisung auf der Packung anders bemessen!)
125 g geriebener Käse
2 EL Butter
1 Ei
75 ml Milch

Zubereitung

Wasser mit Knoblauch und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Maisgrieß einrühren und bei sehr geringer Hitze und häufigem Rühren etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Vom Herd ziehen und Käse und Butter einrühren. Ei mit Milch verrühren und ebenfalls dazugeben und gründlich vermischen. Masse in eine gebutterte Auflaufform geben und im Backofen bei 175 Grad weitere 30 Minuten überbacken.

Grits sind im Süden der USA beliebt - süß mit Ahornsirup zum Frühstück oder wie hier herzhaft als Beilage zu soßenreichen Fleischgerichten.

Mexican Wraps - 6 Portionen

6 große Weizentortillas
6 Blätter Eissalat
1 feingehackte rote Paprikaschote
4 feingehackte Tomaten
450 Gramm Roastbeef in Scheiben (Aufschnitt)
Salsa nach Geschmack

Zubereitung

Für jeden "Wrap" ein ausreichend großes Stück Alufolie abreißen, Tortilla darauflegen. Salat, Fleisch, Tomaten, Paprika und Salsa darauf verteilen. Tortilla fest aufrollen und dann in Alufolie einschlagen.

Peanut Brittle (Erdnusskonfekt) -

250 g Erdnüsse (nicht gesalzen!)
125 ml Ahornsirup (oder amerikanischer heller Sirup)
200 g Zucker
Prise Salz
1 TL Butter
1 TL Natron

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Butter und das Natron, in einer großen, mikrowellengeeigneten Schüssel vermischen und bei höchster Stufe etwa sechs Minuten lang kochen, zwischendurch einmal umrühren. Butter einrühren und nochmals zwei Minuten garen. Dann das Natron hinzugeben und sehr gründlich rühren, auf ein geöltes Backblech gießen, flach streichen und erstarren lassen. Abgekühlt in kleine Stücke brechen.

Vorsicht bei der Zubereitung: Die Zuckermasse ist fürchterlich heiss und kann schlimme Verbrennungen verursachen, wenn sie auf die Haut spritzt. Das Konfekt lohnt aber den Aufwand - sehr lecker!

Teriyaki Chicken - 12 Portionen

1 El Maisstärke
1 El kaltes Wasser
100 g Zucker
125 ml Sojasauce
75 ml Apfelessig
1 Knoblauchzehe, gehackt
1/2 TL Ingwer gem.
1/4 TL schwarzer Pfeffer
12 Hühnerkeulen

Zubereitung

Wasser, Maisstärke, Zucker, Sojasauce, Essig, Knoblauch und Pfeffer in einem kleinen Topf gut vermischen und über schwacher Hitze zum Kochen bringen. Solange unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sich die Sauce verdickt und Blasen wirft. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Hühnerkeulen in eine befettete feuerfeste Form legen und mit der Sauce bepinseln. Das ganze in den vorgeheizten Ofen schieben und für 30 Minuten braten. Die Hühnerkeulen wenden und nochmals 30 Minuten braten, bis sie gar sind. Während des Bratvorganges die Hühnerkeulen alle 10 Minuten mit der Sauce bepinseln.

Dieses Rezept hat Reini im Clickfish-Forum US-Küche gepostet. Er hatte es auf einer US-Rezeptseite entdeckt, fand es hervorragend und hat mir daher gleich die Übersetzung geliefert. Danke!

Fertigmischungen salzig

Almost Hamburger Helper -

2 Tassen Magermilchpulver
1 Tasse Speisestärke
1/4 Tasse Brühepulver (pflanzlich oder Rinderbrühe)
je 2 EL getrocknete Zwiebeln und Petersilie
je 1 TL getrockneter Basilikum, Thymian, Pfeffer
1 EL Knoblauch, granuliert

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Hamburger Helper-Mix wird für folgende Gerichte benutzt:

Chili Maccaroni -

500 g Rinderhack, gebräunt und Fett abgegossen
1,5 Tassen Wasser
1 Tasse Ellbogen-Makkaroni (ungekocht)
2 kl. Dosen Tomaten
1 TL Chilipulver
1/2 Tasse Hamburger-Mix

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.

Quick Lasagna -

500 g Rinderhack, gebräunt und Fett abgegossen
1/2 Tasse Hamburger-Mix
1 Zwiebel, gehackt
2 Tassen Wasser
400 ml fertige Tomatensoße
1 Packung Lasagne-Nudeln, ungekocht
reichlich geriebener Mozzarella- und Parmesankäse, nach Geschmack

Zubereitung

Hack mit Hamburger-Helper und Tomatensoße etwa 15 Minuten simmern lassen. Mit den Nudeln in eine Form schichten, jede Schicht mit Käse bestreuen. Im Backofen gut 40 Minuten garen lassen.

Taco Seasoning Mix (Taco-Gewürz) -

2 EL getrocknete Zwiebeln, fein zerdrückt
je 1 EL Chilipulver und Salz
je 1/2 EL Rosenpaprika, Speisestärke, granulierter Knoblauch, Korianderpulver
1/4 EL getrockneter Oregano

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Für die Taco-Füllung 1 Pfund Hack anbraten, Fett abgießen und 2 EL der Würzmischung dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen und etwa zehn Minuten durchkochen lassen.

Shake and Bake Mix (Knusperpanade) -

3 Tassen Cornflakes (ungesüßte Sorte), sehr fein zerdrückt
1/2 Tasse Sesamkörner
4 TL getrocknete Petersilie
2 TL Salz
jeweils 1 TL Paprika, Senfpulver, Sellerie- und Zwiebelsalz
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Zubereitung: Zwei Eier in einer Schüssel verschlagen. Fischfilets, Hühnchenstücke oder Schweinekoteletts in das Ei tauchen und dann in die Knusperpanade. Dafür den Mix am besten in einen Plastikbeutel geben und das Fleisch darin schütteln. Fleisch in eine gefettete Backform geben und im Ofen braun und knusprig braten.

French Dressing Mix (Essig-Öl) -

1/4 Tasse Zucker
je 1,5 EL Salz und Paprikapulver
1/2 TL Zwiebelpulver

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Für das French Dressing dann die Hälfte dieses Mixes mit einer 3/4 Tasse Olivenöl und 1/4 Tasse Essig vermischen.

Ranch Dressing Mix -

2 EL gefriergetrocknete Zwiebeln
1 EL Salz
1 TL granulierter Knoblauch
2 EL getrocknete Petersilie 1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Für das Dressing 1 guten EL dieser Mischung mit 100 g Majonaise und 100 ml Buttermilch verrühren und durchziehen lassen.

Und das ist ein guter Ersatz für die Fertigmischung aus den USA, die es hier nicht gibt!

Cream of Whatever Soup Mix -

2 Tassen Milchpulver
3/4 Tasse Stärkemehl
1/4 Tasse Instant-Hühnerbouillon
1 TL Zwiebelpulver
1 TL getr. Basilikum
1 TL Thymian
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Um eine Tasse Cremesuppe herzustellen, 1/3 Tasse dieser Mischung mit etwa 300 ml Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen und einige Minuten simmern lassen.

In amerikanischen Rezepten sehen Sie als Zutat sehr häufig Cremesuppen - Pilzcremesuppe gibt es hier ja auch noch, andere Sorten (Huhn, Broccoli, Mais)meist nicht. Mit diesem Allzweckrezept können Sie Ihre "Grundsuppe" für Aufläufe oder Soßen selbst herstellen.

Onion-Cheese Dip Mix -

4 EL gefriergetrocknete Zwiebeln
4 EL geriebener Parmesan
1 EL Brühepulver
1/4 TL Knoblauchsatz

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Für den Dip 1 guten EL dieser Mischung mit 125 g saurer Sahne verrühren und eine Stunde durchziehen lassen.

Mexican Rice Mix (mexikanischer Reis) -

4 Tassen Reis
2 TL Salz
2 TL Instant-Brühepulver
1 TL getrockneter Basilikum
5 TL getrocknete Petersilie
Prise Oregano, Prise Chili

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Für vier Portionen spanischen Reis etwa eineinhalb Tassen des Mixes abmessen, mit zwei Tassen kaltem Wasser und einem Stich Butter zum Kochen bringen, abdecken und etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Das US-Rezept verlangt nach "dried green pepper flakes", die ich hier noch nie gesehen habe. Ich gebe stattdessen eine halbe, sehr kleingehackte Paprikaschote zu dem Wasser und dem Reis. Statt Wasser kann man übrigens auch Tomatensaft nehmen oder Tomaten aus der Dose (zerdrückt) nehmen.

Fertigmischungen süß

Cornbread- oder Cornmuffin-Mix -

4 Tassen Mehl
1 TL Salz
225 g Zucker
4 TL Backpulver
200 g Margarine
4 Tassen Maismehl

Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. Mit einem Messer die Margarine einhacken, bis die Mischung feinkrümelig ist. Zuletzt das Maismehl gut unterarbeiten. Diese Mischung hält sich luftdicht verschlossen im Kühlschrank etwa drei Monate lang. Um Cornbread oder Cornmuffins herzustellen: 2 1/2 Tassen der Mischung mit einem verschlagenen Ei und einer guten Tasse Milch verrühren, bis sich alles eben vermischt hat (nicht zu lange!). Entweder in einer viereckigen Kuchenform oder in Muffinförmchen bei 200 Grad etwa 20 Minuten (Muffins) oder gut 25 Minuten (Cornbread) backen.

Muffin Mix -

900 g Mehl
150 g Zucker
3 Tüten Backpulver
1 EL Salz
225 g Margarine

Zubereitung

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen und das Fett mit einem Messer einhacken, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Breakfast Muffins (Frühstücksmuffins) -

2 1/2 Tassen Muffin Mix (s.o.)
4 EL Zucker
1 Ei, verschlagen
200 ml Milch
Butter und Honig

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Muffinform einfetten. Muffin Mix in einer Schüssel mit dem Zucker mischen, in einer anderen Schüssel das Ei und die Milch. Eiermilch auf einmal zum Mix geben und kurz vermischen, bis sich alles verbunden hat. Muffinformen zu 2/3 füllen, im Ofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Warm mit Butter und Honig servieren. Ergibt 12 große Muffins.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln: Fruchtstückchen in den Teig geben (Blaubeeren, Äpfel) oder Schokotropfen oder Nüsse oder, oder, oder...

Biscuit & Pfannkuchen-Mix -

450 g Mehl
75 g Magermilchpulver
1 TL Salz
3 TL Backpulver
1 TL Natron
100 ml Öl

Zubereitung

Mehl, Milchpulver, Salz, Backpulver, Natron in einer Schüssel gut vermischen. Dann mit einem Knethaken das Öl einarbeiten, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Backmischung hält sich verschlossen im Kühlschrank etwa drei Monate.

Um etwa sechs Biscuits herzustellen: Eine Tasse der Mischung mit etwa einer halben Tasse Wasser verrühren und kurz (!) verkneten. Auf bemehlter Fläche ausrollen und Biscuits ausstechen. Bei 210 Grad etwa zehn Minuten im Ofen backen. Warm als Beilage servieren.

Für Pfannkuchen: 1,5 Tassen der Mischung mit einem Ei und knapp einer Tasse Wasser zu einem dickflüssigen Teig verrühren. In einer Pfanne in wenig Fett braun braten.

Ein ganz guter Ersatz für "Bisquick", das hierzulande ja arg teuer ist.

Chocolate Syrup (Schokosirup) -

125 g Zucker
2 TL Speisestärke
1 EL echtes Kakaopulver (kein Kakaotrunk!)
150 ml Wasser
2 Stiche Butter
etwas Vanillezucker

Zubereitung

In einer mikrowelleneigneten Schüssel Zucker, Kakao, Speisestärke und Wasser glatt rühren. Vier Minuten in der Mikrowelle auf der höchsten Stufe erhitzen, bis die Mischung kocht, dabei einige Male umrühren. Butter und Vanille einrühren, bis sich alles vermischt hat, kühlen.

Self Rising Flour (Backmehl) -

5 Pakete Backpulver
2 TL Natron
1 TL Salz
2500 g Mehl

Zubereitung

Alles sehr gut vermischen und durchsieben. Hält sich bei Zimmertemperatur sechs Monate und lässt sich in jedem US-Rezept verwenden, wo self-rising flour gefragt ist.

Sweetened Condensed Milk (Kondensmilch) -

1 1/2 Tassen Magermilchpulver
1/2 Tasse warmes Wasser
3/4 Tasse Zucker

Zubereitung

Trockenmilch und Zucker in eine Schüssel geben, das Wasser darübergeben und alles mit einem Mixer sehr gut glatt rühren. Löst es sich nicht richtig, eventuell die Schüssel in ein warmes Wasserbad setzen.

Diese "Ersatzlösung" kann man benutzen, wenn in US-Rezepten eine Dose gesüßte Kondensmilch verlangt wird. Die gibt es inzwischen aber auch in gutsortierten deutschen Supermärkten - heisst "Milchmädchen" und ist von Nestle.

Vanilla Extract (Vanilleessenz) -

3 Vanilleschoten
300 ml Wodka

Zubereitung

Vanilleschoten einritzen und in eine verschließbare Glasflasche geben, mit dem Wodka aufgießen. Mindestens zwei Wochen ziehen lassen - bis zu einem halben Jahr möglich.

In US-Rezepten wird selten Vanillezucker verwendet, stattdessen Vanilla-Extrakt. Diese Ersatzlösung wird bei SOAR empfohlen - riecht herrlich!

Popcorn

Popcorn hausgemacht - 4 Portionen

3 EL Pflanzenöl
1/3 Tasse Popcornkörner

Zubereitung

Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen, es darf aber noch nicht rauchen. Maiskörner hineinschütten, maximal eine Lage hoch, sonst in zwei Portionen arbeiten. Deckel aufsetzen, Topf durchschütteln, so dass das Öl alle Körner erreicht. Und jetzt gut zuhören: Topf so lange auf dem Herd lassen, wie die Körner in schneller Folge platzen, dabei immer wieder hin- und herrütteln. Gibt es nur noch einzelne Plopp-Geräusche, Topf vom Herd ziehen und wieder rütteln. Erst jetzt Deckel abnehmen, salzen oder würzen. 30 g Popcorn (2 geh. Esslöffel) ergeben etwa ein Litermaß voll.

Glücklich, wer einen großen Topf mit Glasdeckel hat: Dann wird das Popcorn-Poppen zum Erlebnis, beispielsweise bei der Kinderparty! Geht wirklich kinderleicht...

Hobo Popcorn (Camping Popcorn) - 4 Portionen

4 EL Öl
4 EL Popcornkörner
4 Quadrate extrabreite Alufolie (30 cm)
geschmolzene Butter, Salz

Zubereitung

Je einen EL Öl und einen EL Maiskörner in die Mitte der Folienquadrate legen, Ecken nach oben schlagen und zu einem großen Beutel zusammendrehen, der keine weit offenen Nähte mehr aufweisen sollte. Folienbeutel mit etwas Draht an einem langen Stock befestigen oder einfach aufstecken. Über das Lagerfeuer oder den Grill halten. Wenn die ersten Maiskörner platzen, den Beutel vorsichtig schütteln, bis es nur noch einzelne Plopp-Geräusche gibt. Beutel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austreten kann, und Popcorn mit Butter und Salz würzen.

Und wieder: Ein toller Spaß für kleine (und große) Kinder. Die Folienbeutel können Sie gut vorbereiten.

Caramel Corn (Karamel-Popcorn) - 6 Portionen

2 EL Butter
150 g brauner Zucker
50 ml Honig

80 g Popcorn, frisch gepoppt, etwa 3 Litermaße voll
Salz

Zubereitung

Butter, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und die Masse etwas schäumt. Popcorn leicht salzen und in eine große Schüssel geben. Mit der heißen Zuckermasse beträufeln, sehr gut mit einem Holzlöffel durchmischen und Körner separieren. Abkühlen lassen.

Richtig gelesen: Erst leicht salzen, dann die Zuckermasse darüber geben. US-Amerikaner mögen diese Kombination: Salzige Butter und Marmelade, eine gute Prise Salz in Gebäck usw.

Cheddar Bacon Popcorn (Käse-Speck-Popcorn) - 8 Portionen

6 Scheiben Frühstücksspeck, kross ausgebraten und fein zerkrümelt
80 g Popcorn, frisch gepoppt, etwa 3 Litermaße voll
125 g alter Käse (Gouda, Cheddar), fein gerieben

Zubereitung

Ofen auf 125 Grad vorheizen. Popcorn mit Speckstückchen und Käse vermengen, auf einem Backblech ausbreiten. Nur wenige Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Easy Popcorn Balls (Popcorn-Bälle) - 4 - 6 Portionen

80 g Popcorn, frisch gepoppt, etwa 3 Litermaße voll
60 g Butter
250 g Marshmallows

Zubereitung

Butter und Marshmallows in einem Topf bei sanfter Hitze schmelzen. Popcorn in eine Schüssel geben, mit der Zuckermasse übergießen, mit einem Holzlöffel gut vermengen. Hände einfetten und Masse schnell in etwa 20 kleine Bälle formen.

Vorsicht, das Popcorn kann sehr heiß sein! Für amerikanische Feiertage wird die Zuckermasse manchmal mit Speisefarbe rot oder grün eingefärbt. Wer*s mag...

Granola (geröstetes Müsli) - 12 Portionen

1/2 Tasse Erdnussbutter
1/2 Tasse Honig
75 g brauner Zucker

1 Paket Vanillezucker
1/2 TL Salz
6 EL Öl
3 Tassen Haferflocken
1 Tasse Weizenkleie
2 Tassen etwas zerdrücktes Popcorn (aus 4 Tassen "normalem" Popcorn zubereitet)
1/2 Tasse Sesamkörner
1 Tasse Kokosflocken
1 Tasse Rosinen oder andere Trockenfrüchte nach Geschmack

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Erdnussbutter, Honig, Zucker, Vanillezucker, Öl und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, in einer zweiten großen Schüssel Haferflocken, Weizenkleie, Popcorn, Sesamkörner und Kokosflocken. Mit der Zuckermasse beträufeln (ev. noch Honig hinzufügen) und sehr gut vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 40 bis 45 Minuten backen, dabei zwei bis dreimal umrühren und Stückchen separieren. Auskühlen lassen, in Stückchen zerbrechen und die Trockenfrüchte hinzufügen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Knuspermüsli selbstgemacht! Lecker, aber sehr reichhaltig, um das vorsichtig zu sagen...

Nacho Popcorn - 20 Portionen

1 EL Paprika edelsüß
1/2 EL Chilipulver
1/2 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Salz
65 g Butter, geschmolzen
10 Tassen frisch zubereitetes Popcorn (aus etwa 100 g Maiskörnern)

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel die Gewürze mit der warmen Butter verrühren, Popcorn in einen große Schüssel geben, mit Buttermischung beträufeln, sehr gut durchmischen. Sofort servieren.

Sie können die Würzmischung beliebig variieren, vielleicht noch Knoblauch und Tabasco dazugeben. Oder mischen Sie italienisches Popcorn, indem Sie Olivenöl, Rosmarin, Oregano usw. verwenden. In jedem Fall ein günstiger Snack für viele Gäste!

Popcorn Peanut Clusters (Popcorn-Erdnuss-Riegel) -

100 g Zucker
5 EL Honig
3 EL Zuckerrübensirup
1 TL Butter
1/2 TL Zitronensaft

200 g Erdnüsse, geröstet, nicht gesalzen

1 Litermaß zubereitetes Popcorn (von etwa 30 g Maiskörnern)

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, das Papier leicht fetten. Zucker, Honig, Sirup, Butter und Zitronensaft in einem sehr großen Topf erhitzen und köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Popcorn und Nüsse zugeben und weiter erhitzen, bis die Masse klebrig wird. Auf das Backpapier streichen und etwas abkühlen lassen, dann in kleine Quadrate schneiden und vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Siehe Rezept "Caramel Corn": US-Amerikaner verwenden gesalzene Erdnüsse - uns Europäern dürfte das aber wohl weniger schmecken.

Schnelle Küche

Gegrillte Lammkoteletts - 4 Portionen

4 Lammkoteletts
2 EL Olivenöl
Pfeffer
1 gr. Zwiebel, in Ringen
je 1 grüne und rote Paprikaschote, in Streifen
1 Teel. fr. Pfefferminzblätter

Zubereitung

Lamm mit Öl und Pfeffer einreiben und auf dem Grill (oder in der Pfanne) rosa braten, etwa vier Minuten pro Seite. Warm stellen. Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika darin weichdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, Minzeblättchen einrühren. Darauf die Koteletts servieren.

Hähnchen italienisch mit Bandnudeln - 6 Portionen

1 Kilo Hühnerbrust ohne Haut und Knochen
1 Ei, geschlagen
3/4 Tasse Paniermehl, gewürzt mit etwas Kräutern der Provence
1/4 Tasse geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Öl
500 Gramm Bandnudeln
100 Gramm Butter
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Zitronensaft
1 Bund gehackte Petersilie

Zubereitung

Huhn in mundgerechte Stücke schneiden. Erst in Ei wenden, dann in dem Paniermehl, das mit dem Parmesan, Salz und Pfeffer gewürzt wurde, wälzen. Öl in Pfanne erhitzen und Hähnchenstücke portionsweise braun braten und im Ofen warm stellen. Nudeln kochen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Knoblauch darin dünsten, Huhn hinzufügen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und nur kurz erhitzen. Nudeln abgießen, auf eine Platte geben und Huhn mit Sauce darübergerben. Mit Petersilie garnieren.

Refried Bean Soup (Bohnensuppe) - 4 - 6 Portionen

1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL Öl
1 Dose Refried Beans (Fertigprodukt)
1 gr. Dose Tomaten
Chilipulver oder 1 kl. Chilischote, feingehackt
2 Tassen Hühnerfond
Zum Garnieren:
Tortilla Chips, geriebener Käse, saure Sahne oder Creme Fraiche

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch in Öl sehr weich dünsten, Bohnen, Tomaten, Hühnerfond und Gewürze hinzufügen, alles glatt rühren und 15 Minuten köcheln lassen. In Suppentassen geben und mit Tortilla Chips, Käse und saurer Sahne garnieren.

Blitzschnell gemacht. Refried Beans ([Rezept](#)) bekommt man mittlerweile als Konserve auch in den Feinkost-Abteilungen guter Supermärkte - oder man kocht einen großen Topf davon und friert das Gericht portionsweise ein.

Schweinekoteletts mit Bohnen und Zwiebeln - 4 Portionen

2 EL Öl
4 Schweinekoteletts
1 Zwiebel, in Ringen
1 Dose gebackene Bohnen (Heinz)
4 EL Ketchup
1 TL Senf

Zubereitung

Schweinekoteletts im Öl braun braten, etwa drei Minuten pro Seite. Warmstellen. In der Pfanne dann Zwiebeln weichdünsten, Bohnen, Ketchup und Senf dazugeben und gut durchrühren. Schweinekoteletts dazugeben, mit Bohnenmischung bedecken und etwa 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist.

Tuna Melt (überbackene Thunfisch-Brötchen) - 4 Portionen

75 g gehackter Staudensellerie
1 kl. Zwiebel, gehackt
1 kl. Dose Thunfisch (in Wasser)
75 g Hüttenkäse
75 g Mayonaise
1 EL Zitronensaft
etwas Knoblauchpulver

100 g geriebener Käse
4 Baguettebrötchen

Zubereitung

Ofengrill vorheizen (oder Oberhitze einstellen). Sellerie und Zwiebel in Pfanne weich dünsten. Thunfisch abtropfen und die restlichen Zutaten (bis auf Käse und Brötchen) dazugeben, gut durchrühren und kurz erhitzen. Masse auf die durchgeschnittenen Baguettebrötchen streichen und mit Käse bestreuen. Kurz überbacken, bis der Käse Blasen wirft und leicht braun wird.

Crockpot – Slow Cooker

Chili aus dem Crockpot - 6 - 8 Portionen

6 Streifen Frühstücksspeck
1 Kilo Rindergulasch, nicht zu groß geschnitten
2 Dosen Kidney-Bohnen
1 gr. Dose Tomaten, Früchte zerdrückt
1 Tetra-Pak passierte Tomaten
3 feingehackte Zwiebeln
1 grob geraspelte Möhre
1 grüne Paprikaschote, in Stücken
2 Stangen Staudensellerie, in Stücken
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Chilipulver
Salz, schwarzer Pfeffer, Paprikapulver
je 1/2 TL getr. Koriander und Kreuzkümmel

Zubereitung

Speck in der Pfanne ausbraten, beiseite stellen. Im Speckfett die Fleischwürfel anbräunen. Fleisch, zerbröselten Speck, Gemüse, Gewürze und Tomaten in den Crockpot geben, kräftig abschmecken und auf der Stufe "low" etwa neun Stunden garen. Gelegentlich umrühren.

Übrigens: Selbstverständlich können Sie diese Rezepte auch in einem "normalen" Topf kochen bzw. unsere [Chili](#)- und [Suppengerichte](#) für den Crockpot abwandeln. Probieren Sie es einfach aus!

Chicken Thai Style - 6 Portionen

6 Hühnerbrustfilets, in ein cm breite Streifen geschnitten
1 rote Paprikschote, in Streifen geschnitten
1 Zwiebel, grob gehackt
120 ml Hühnerfond (Glas)
50 ml Sojasoße
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
Kreuzkümmel, Chilipulver, Koriander
100 g Erdnussbutter
1 EL Speisestärke
50 ml Kokosmilch
1 TL Zitronensaft zum Garnieren: Lauchzwiebeln, Erdnüsse, frischer Koriander

Zubereitung

Fleisch, Paprika und Zwiebeln in den Slow Cooker geben, Hühnerbrühe, Knoblauch, Sojasoße dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Auf Stufe "low" etwa 4 1/2 Stunden garen. Anschließend eine Tasse Flüssigkeit entnehmen, mit Erdnussbutter, Kokosmilch, Zitronensaft und Speisestärke verrühren und zurück in den Topf geben. Weitere 30 Minuten auf "high" garen. Zum Servieren mit gehackten Lauchzwiebeln und Erdnüssen bestreuen, mit Koriander verzieren.

Dazu natürlich Reis!

Fishermans Chowder - 4 Portionen

800 g Fisch oder Fischfilet (Heilbutt, Seelachs, Scholle - was verfügbar ist)
1 gr. Zwiebel, gehackt
2 Stangen Staudensellerie, gehackt
1 gr. Möhre, in Scheibchen
1 Bund Petersilie, gehackt
1 gr. Dose Tomaten, zerdrückt
75 ml Weißwein
1 Glas Fischfond
Prise getrockneter Rosmarin
Salz, Pfeffer
3 TL Mehl, 3 TL geschmolzene Butter
50 ml Sahne

Zubereitung

Fisch säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle Zutaten bis auf Mehl, Butter und Sahne in den Crockpot geben, abschmecken und auf "low" für etwa sechs Stunden garen. Dann Mehl, Butter und Sahne glattrühren und zur Suppe geben, eine weitere Stunde garen.

Pork Tenderloin - 6 Portionen

1 - 1,2 kg Schweinebraten (ausgelöstes Kotelettstück)
1 Tüte Zwiebelsuppen-Mix
200 ml Wasser
200 ml Rotwein
2 EL Sojasoße
2 zerdrückte Knoblauchzehe
Pfeffer

Zubereitung

Suppenmix mit Wein, Wasser und Sojasoße verrühren und in den Crockpot gießen. Braten pfeffern, mit Knoblauch einreiben und ebenfalls in den Slow Cooker legen. Etwa fünf Stunden bei Stufe "low" garen. Soße mit etwas Sahne einkochen und zum Fleisch servieren.

Dazu schmeckt Reis - oder etwas deutscher - Kartoffelkroketten sowie Gemüse.

Spare Ribs aus dem Slow Cooker - 6 Portionen

2 Kilo Schälrippchen vom Schwein
50 g brauner Zucker
Pfeffer und Salz
2 TL Liquid Smoke (Raucharoma)
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 gr. Zwiebel in Ringen
125 ml Cola
250 ml Barbecue-Soße nach Geschmack

Zubereitung

Rippchen in Stücke zu je 3 Knochen teilen, pfeffern und salzen, mit Knoblauch, Zucker und Liquid Smoke (optional) einreiben. Auf die Zwiebelscheiben in den Slow Cooker legen und Cola darübergießen. Etwa 8 bis 9 Stunden auf "low" garen, Flüssigkeit abgießen. Rippchen in die Barbecue-Soße tauchen und kurz unter dem Ofengrill knusprig braun backen (fünf bis zehn Minuten), dabei wenden.

Am leckersten finde ich dazu scharfe Barbecue-Soße, die toll zum süßlichen Aroma der Marinade passt. Im Originalrezept wurden die Rippchen im Slow Cooker mit der Soße fertig geschmort, aber etwas Kruste sieht appetitlicher aus!

Maple Sauced Pears (Birnen mit Ahornsirup) - 6 Portionen

6 Birnen
100 g brauner Zucker
75 ml Ahornsirup
4 El Orangensaft 25 g geschmolzene Butter
1/2 TL Orange-Back (oder ger. Orangenschale)
Prise gem. Ingwer etwas Speisestärke

Zubereitung

Birnen schälen und Kerngehäuse ausstechen, ansonsten ganz lassen. Die Früchte nebeneinander in den Slow Cooker stellen. Zucker, Gewürze, Ahornsirup und Orangensaft verrühren und über die Birnen geben. Auf der Stufe "high" etwa zwei bis zweieinhalb Stunden garen. Birnen herausnehmen. Soße mit etwas Speisestärke andicken.

Lauwarm mit etwas ungesüßter Sahne oder Vanilleeis servieren - köstlich!

Apple Butter (Crockpot-Rezept) -

1,5 Kilo aromatische Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
400 Gramm Zucker
2 TL Zimt
1/2 TL Muskat
1/4 TL Piment
1/4 TL gemahlene Nelken
1 Prise Salz
200 ml Apfelsaft oder Cidre

Zubereitung

Den Crock Pot mit Äpfeln füllen. Die Gewürze mit Zucker mischen, auf die Äpfel geben und gut vermischen, mit Apfelsaft angießen. Acht bis zehn Stunden auf "low" kochen lassen. Ist die Apple Butter danach zu flüssig, auf "high" etwas einkochen lassen.

Beliebt als Beilage zu Schweinefleischgerichten oder fritiertem Hühnchen.

Hochzeitstorten

Hochzeitstorte - Teigvariation Carrotcake -

1 kg fein geraspelte Möhren
800 g brauner Zucker
1 TL Salz
1 EL Zitronensaft
1 EL Zimt, 1 TL Muskat
500 ml Öl
250 g gehackte Walnüsse
8 Eier
600 g Mehl
1 Tütchen Backpulver
1 gestrichener EL Natron

Zubereitung

Drei Springformen (18, 24, 28 cm) fetten, Backofen auf 180 Grad (Heissluft 160) vorheizen. Eier, Öl, Zucker, Salz, Gewürze, Zitronensaft in einer Schüssel verschlagen, Möhren und Walnüsse unterheben. Mehl mit Backpulver und Natron mischen, unter die flüssigen Zutaten geben, mit der Hand gut durchrühren. Teig in die Formen geben (2/3 voll) und backen - 45 bis 65 Minuten, je nach Größe. In der Form abkühlen lassen.

Hochzeitstorte - Teigvariation Fruitcake -

600 g Butter
je 1/2 TL Salz, Zimt, Koriander, Muskat
abgeriebene Schale einer Zitrone und Apfelsine
600 g brauner Zucker
2 EL Rübensirup
12 Eier, getrennt
600 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
je 100 g Orangeat und Zitronat
200 g kandierte rote Kirschen, gehackt
je 400 Rosinen und Korinthen
200 g gehackte Mandeln
Zum Tränken: 100 ml Rum

Zubereitung

Drei Springformen (20, 24, 28 cm) fetten, Backofen auf 175 Grad (Heissluft 150) vorheizen. Zucker, weiche Butter und Gewürze sehr cremig rühren, nach und nach die Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver einarbeiten, Eischnee in einer extra Schüssel steif schlagen, unter den Teig

ziehen. Zuletzt die Trockenfrüchte einarbeiten. Teig in die Formen geben (2/3 voll) und backen - 60 bis 80 Minuten, je nach Größe. In der Form abkühlen lassen.

Ein sehr schwerer Teig, der Wochen vor der Hochzeit gebacken werden kann: Fertige "Etagen" mit etwas Rum tränken und gut in Alufolie verpackt lagern.

Hochzeitstorte - Kokosnussboden -

900 g weißer Zucker
300 g Margarine
275 ml Öl
12 Eier, getrennt
je 2 EL Vanillesirup & Kokossirup (Monin etc.)
750 g Mehl
1 Tütchen Backpulver
1 TL Natron
500 ml Buttermilch
400 g Kokosraspel

Zubereitung

Drei Springformen (18, 24, 28 cm) fetten, Backofen auf 180 Grad (Heissluft 160) vorheizen. Zucker, Öl, Margarine, Eigelb, Sirup in einer sehr großen Schüssel (Küchenmaschine) schaumig rühren. Eiweiß in einer extra Schüssel steif schlagen. Unter die Eigelbmasse Mehl, Backpulver, Natron abwechselnd mit der Buttermilch rühren, zuletzt Kokosraspel einarbeiten. Den Eischnee unterheben. Teig in Formen füllen und 50 bis 75 Minuten, je nach Größe, backen.

Lässt sich mit Batida tränken und mit Ananassahne dekorieren oder füllen...

Cream Cheese Buttercream Icing (Frischkäse-Überzug) -

900 g Puderzucker
60 ml lauwarmes Wasser
2 EL Vanillesirup (Monin etc.)
100 g Frischkäse (unbedingt Zimmertemperatur)
200 g Palmin Soft (unbedingt Zimmertemperatur)
Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer zu einer cremigen, glatten Masse verrühren, dabei Schüssel einige Male auf die Arbeitsplatte schlagen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Wer das Frosting etwas weicher möchte, kann tröpfchenweise mehr Wasser zugeben. Für eine Schokoversion: 50 g Puderzucker durch entsprechende Menge Kakaopulver ersetzen, Wassermenge ein wenig erhöhen.
