Kulinarisches Heimweh

gestillt von

Christiane Scheidt

www.verlagkessel.de

Die Autorin

Christiane Scheidt ist Beamtin und hat deshalb mit Kochen nicht mehr zu tun als die meisten Menschen. Sie hat fast 20 Jahre im Ausland gelebt und sich durch eine Nuss-Nougat-Creme-Abstinenz zu diesem Buch inspirieren lassen.

Die Illustratorin

Viviane Straub ist Studentin. Sie studiert zwar nicht Kunst, ist aber eine begnadete, phantasievolle, spontane und schnelle Zeichnerin. Vielen Dank für Deinen unermüdlichen Einsatz!

Copyright 2011
Alle Rechte vorbehalten
Verlag Kessel
Eifelweg 37
53424 Remagen-Oberwinter
Tel.: 02228-493
Fax: 03212-1024877
www.verlagkessel.de

ISBN: 978-3-941300-43-9

Vorwort

Die Idee zu diesem Buch ist entstanden, als ich im Ausland lebte und die innere Stimme nach Sauerkraut (oder war es Nuss-Nougat-Creme?) rief. Beides war weit und breit nicht aufzutreiben.

Klar, ohne Äpfel kein Apfelmus und ohne Kirschen keine Schwärzwälder Kirschtorte, aber für viele andere Dinge, die man aus der Heimat vermissen kann, gibt es einfache Möglichkeiten, sie selbst herzustellen oder durch ähnliche Sachen zu ersetzen. Nicht immer erreicht man Geschmack, Konsistenz oder Aussehen des Originals, aber eins ist gewiss: das kulinarische Heimweh wird gestillt!

So kann dieses Buch auch nicht für gastronomische Höchstleistungen hergenommen werden sondern eher für banal-kulinarische Notfälle, wenn Sie etwas benötigen, was Sie gerade nicht kaufen können. Schliesslich bin ich Verwaltungswirtin von Beruf und keine Gastwirtin oder sonstiger Küchenprofi! Auch deshalb freue ich mich besonders auf Kritik und Anregungen unter:

kulinarisches.heimweh@yahoo.de

Ihnen allen wünsche ich viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren!

Rom, im Mai 2011
Christiane Scheidt

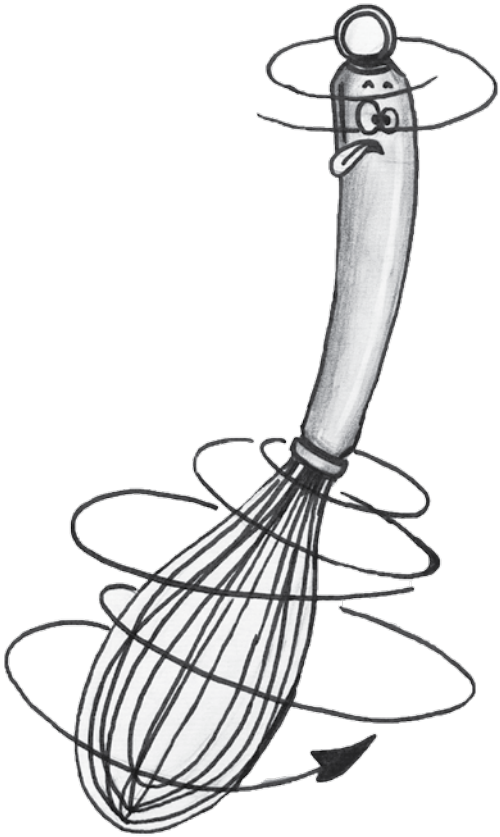
P. S.: An dieser Stelle eine herzliches Dankeschön allen Testessern insbesondere meiner Familie und all denen, die das ungenießbare, weil viel zu süße Marshmallow tapfer bewertet haben. Sie finden deshalb auch kein Marshmallowrezept in diesem Buch, auch wenn die Konsistenz durchaus perfekt war. Danken möchte ich auch jenen, die mir aus der ganzen Welt ihre eigenen Rezepte geschickt haben..

Alle Rezepte wurden sorgfältig ausprobiert und getestet, für eventuelle Schäden aus der Nutzung der vorliegenden Rezepte kann aber keine Haftung übernommen werden.

Notwendige Utensilien und Zutaten

Alle Rezepte wurden mit normalen Haushaltsgeräten zubereitet. Da diese besonders beim Zerkleinern manchmal stark in Anspruch genommen werden, empfiehlt es sich, nur hochwertige Geräte einzusetzen. Dies gilt insbesondere für einen Pürierstab oder Standmixer (Blender). Je nach Rezept sind auch Geräte nützlich, die nicht unbedingt zum Standard einer Küchenausstattung gehören (Kaffeemühle oder Fleischwolf).

Einige Rezepte erfordern Zutaten, die vor Ort nicht unbedingt erhältlich sind (Labtabletten, Johannisbrotkernmehl, Zitronensäure …) Soweit möglich handelt es sich dann aber um Zutaten, die nur in kleinen Mengen benötigt werden und entweder von einem lieben Menschen aus der Heimat per Post geschickt werden können oder beim Mitbringen lediglich ein wenig Platz in der Jackentasche benötigen.



Milchprodukte

Butter und Buttermilch 14
Buttermilchersatz (1) 14
Buttermilchersatz (2) 14
Butterschmalz (geklärte Butter) 15
Schlagsahne-Ersatz 16
Varianten mit Ei 16
Schlagsahne 16
Falsche Sahne – kein Milchprodukt 17
Buttersahne 17
Fettarme Sahne 17
Schmand und saure Sahne 18
Schmand (1) 18
Schmand (2) 18
Schmand (3) 18
Crème fraîche 19
Crème fraîche 19
Crème fraîche Ersatz – Crème légère 19
„Notfall“- Crème fraîche 19
Mediterraner Kräuterweichkäse 20
Frischkäse 20
Kondensmilch 21
Quark 22
„Schnell“-Quark 23
Molke 24
Joghurt 24
Mascarpone (1) 25
Mascarpone (2) 25
Mozzarella 26

Brot, Brötchen & Teigwaren

Blitzbrot 30
Knusperbrötchen für Morgenmuffel 31
Laugenbrezeln 32
Bierbrot 33
Sauerteigansatz mit Roggenmehl 34
Landbrot 35
Weizensauerteig „Hermann“ 36
Hermannbrief 37
Siegfried-Brötchen 38
Siegfriedbrot 38
Knäckebrot 39
Berliner/Krapfen 40
Salzstangen 41
Teigwaren 42
  Nudeln 42
  Spätzle 43

Herzhaftes

Gewürzgurken 46
  Haltbarer Gurkentopf 46
  Gurkentopf im Schnellverfahren 47
Sauerkraut 48
Bratensoßenpulver 49
Mayonnaise 50
  Varianten mit Ei 50
    Mayonnaise mit Eigelb 50
    Mayonnaise mit ganzem Ei 51
    Mayonnaise mit gekochtem Ei 51
  Varianten ohne Ei 52
    Fettarme Variante 52
    Mayonnaise mit Milch 52
Tomatenketchup 53
  Variante mit frischen Tomaten 53
  Variante mit Tomatenmark 53
Senf 54
  Grundsenf 54
  Honigsenf 55
  Süßer Senf 55
Gemüsebrühepaste 56
Gemüsebrühepulver 57

Teewurst 58
Leberwurst 58
Streichwurst mit Leber 59
Leberkäse 60
Fleischkäse 60
Röstzwiebeln 62

Süßes

Marmelade 64
Apfelmus 66
Nuss-Nougat-Creme 67
Schokoladensirup 68
Erdnussbutter 69
Schokoriegel 70
  Kokosriegel 71
  Karamellriegel 72
Müsliriegel 73
  Basisrezept 74
  Müsliriegel mit Früchten 74
  Müsliriegel – gebacken 75
Pudding 76
  Grundpudding 76
  Vanillepudding 76
  Mandelpudding 76
  Schokoladenpudding 77
  Karamellpudding 77
Schokoküsse 78
Götterspeise 79
Gummibärchen 80
Bonbons 82
  Frucht-Joghurt-Bonbons 82
  Einfache Fruchtbonbons oder Lollies 83
  Weiche Sahnebonbons 83
  Schokoladenbonbons 83
Brausepulver 81
Kandiszucker 84
Gebrannte Mandeln 85
Paradiesäpfel 86
Lebkuchenherzen 87
Glühweingewürz 88
Eis 89

Backzutaten

Eier 92
Zum Panieren 92
Beim Kochen und Backen 92
Ei-Ersatz pur 92
Ei-Ersatz-Mischungen 93
Zum Färben 93
Margarine 94
Backpulver 95
Sahnesteif 95
Tortenguss 95
Puderzucker 96
Vanillezucker 97
Einfache Variante 97
Edelvariante mit dunklen Stückchen 97
Krokant 98
Zuckercouleur 99
Zitronat und Orangeat 100
Ersatz für Zitronat und Orangeat 100
Zitronen- oder Orangenaroma 101
Marzipan 102
Nougat 103
Nougatersatz 103
Schokoladenglasur 104
… mit Kakao 104
… mit Schokolade 104
Lebkuchengewürz 105

Streichwurst mit Leber

25 Minuten

200 g Hühnerleber
200 g Putenbrust.....würfeln und mit
2 Lauchzwiebeln
(gehackt)
½ Brühwürfel.....und
500 mlWasser.....in einem Topf unter Rühren circa 30 Minuten gar kochen. Dann die Brühe abgießen und auffangen. Die Masse kräftig mit

1 Knoblauchzehe
(oder etwas gedünstete Zwiebel)
1 TL Salz
1 TL Gewürze
nach Geschmack frisch oder getrocknet
1 Prise Pfeffer.....würzen und dann im Standmixer oder mit dem Pürierstab zu einer Streichwurst verarbeiten, dabei soviel wie nötig von der aufgefangenen Brühe zugeben.