

students cooking



Edith Renöck

Ich hatte wohl zu viel Zeit diesen Sommer – haha – wer's glaubt... ;-) und habe angefangen Fast Food in langsam zu produzieren. Anbei mehrere Vorschläge, wie unser heiß geliebtes Junkfood ein bisschen individueller werden könnte. Es muss ja keiner alles machen, es ist aber ganz nett wenn man alles machen könnte – oder nicht?

Burger (für 4 Burger)

4 Burgerbrötchen oder Semmeln, wahlweise Tomaten in Scheiben, Salatblätter, Ketchup, Senf, Mayonnaise, Spekscheiben, Käsescheiben und was euch sonst noch einfällt

für Fleischlaibchen:

¼ kg Faschiertes vom Rind, am besten bio
1 Ei
1 Zwiebel, fein gehäckselt
1 Knoblauchzehe, fein gehäckselt
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Alle Zutaten (außer den Semmelbröseln) mischen und anschließend mit soviel Semmelbröseln verkneten, daß eine gut formbare Masse entsteht. Dann 4 gleichgroße Laibchen formen, die ungefähr der Grundfläche des Burgerbrötchens bzw. der Semmel entsprechen – achtet darauf, daß die Laibchen schön flach sind und in der Mitte keine Erhebung haben, sonst wird das Essen schwierig. Dann in Öl herausbraten.

für Falafel:

Falafelmischung vom Türken eures Vertrauens
Zwiebel (nach der Packungsangabe)
Knoblauch (nach der Packungsangabe)

Für das Falafel den Packungsanteil für 4 Portionen (meistens sind diese Packungen für mehr Portionen gedacht) entsprechend der Anleitung zubereiten und ebenfalls in Laibchen formen, die in die Brötchen bzw. Semmeln hineinpassen. A ich hier gilt, flache Laibchen machen das Essen leichter. Die Laibchen herausbraten.

Aus Burgerbrötchen, Laibchen, Soßen und Gemüse euren Lieblingsburger zusammenstellen. Den Speck kann man vorher anbraten. Wenn ihr Toastkäsescheiben verwendet, werden diese vermutlich von selber am Laibchen zerrinnen, wenn nicht, das Laibchen mit der Käsescheibe obendrauf für 2 Minuten in den Herd stellen.

Mayonnaise

1 kg Tomaten
1 frisches (man beachte den Stempel am Ei!!) Eigelb
½ TL Senf, scharf, aber nicht zu körnig
1 Spritzer Zitronensaft
1 Spritzer Essig
1 Spritzer Worcestersauce
Salz und Pfeffer
geschmacksneutrales Öl

Man nimmt ein schmales, hohes Gefäß in das der Mixer oder Stabmixer gerade

hineinpaßt. In das Gefäß gibt man alle Zutaten (die optimalerweise alle Raumtemperatur haben) außer dem Öl und verrührt sie miteinander. Während man kontinuierlich mixt gibt man zu Beginn tropfenweise, später (wenn die Masse schon beginnt, weißlicher zu werden) in einem sehr dünnen Strahl das Öl dazu. Fertig ist die Mayonnaise dann, wenn sie gelblich weiß ist und halbwegs steif (so wie aus der Tube wird's meistens eher nicht). Wer will schmeckt noch mit Salz und Pfeffer ab.

Ketchup (ca. 300 mL – also eher zuviel für 1x)

1 kg Tomaten
¼ kg rote Zwiebeln
Olivenöl
3 EL Rohrzucker
1/8 L Apfelessig
¼ Zimtstange
1 Nelke
Chilipulver je nach Geschmack und Schärfewunsch
1 TL Ingwerpulver
1 TL Curry
Salz und Pfeffer

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln klein schneiden und im Olivenöl braten, da gibt man den Rohrzucker dazu und läßt alles hell(!)braun werden. Dann löscht man mit dem Essig ab und gibt Tomatenstücke und die Gewürze dazu. Dann kocht man alles so lange, bis eine dickliche Masse entsteht. Das Ganze passiert man mit einer flotten Lotte durch (das ist dieses Sieb mit dem Kurbelmechanismus obendrauf). Abschmecken, wenn das Ergebnis zu flüssig ist, kann entweder mit etwas weiterer Zeit zum Einkochen oder mit FixEinbrenn nachbessern. Kalt stellen und dann tunken! Wer zu viel Ketchup macht und dieses noch kochend heiß in eine Glasflasche oder in ein Weckglas füllt, hat länger was davon!

Pommedges (für 4 nicht so hungrige Menschen)

Es empfiehlt sich in diesem Fall sehr, die Durchführung VORHER solange durchzulesen, bis man sie verstanden hat.

½ TL gemahlener Pfeffer
½ TL Chili
½ TL Paprikapulver
¼ TL Thymian
¼ TL Oregano
¼ TL getrockneter oder pulverisierter Knoblauch
1 kg Kartoffeln
1 L Erdnussöl
Salz

außerdem braucht ihr:

3 Schüsseln, eine davon offenfest
Küchenrolle
Schaumlöffel
Holzkochlöffel

Die Kartoffeln schneidet man in eine längliche Form – wahlweise so wie Pommes Frites oder wie Wedges, ich mag's am liebsten „mittel“ und gibt sie in eine Schüssel. Die Gewürze mischt man einfach so, wenn alle in Pulverform vorliegen oder jagt sie andernfalls eine Runde durch den Mörser. Wenn man jetzt also Pommedges selber fritieren will, dann benötigt man insgesamt 3 Schüsseln, einen Topf und einen Schaumlöffel (diese Metalllöffel mit Löchern drin). Eine Schüssel legt man mit Küchenrolle aus (und behält Küchenrolle in petto zum Wechseln), eine Schüssel sollte offenfest sein, die dritte ist mit den rohen Kartoffelstiften gefüllt. Pommedges funktionieren am Besten in zwei Durchgängen:

1. Durchgang: Das Öl erhitzt man auf eine Temperatur bei der Bläschen am Holzkochlöffel hochsteigen, allerdings sollte noch eine Steigerung möglich sein (Kochbücher schreiben hier 130° bzw. später dann 170° - nur wer hat ein passendes Thermometer bei der Hand? Ich benutze zuerst Stufe 6 und später Stufe 8 – bei einer 9-stufigen Platte). Den Ofen heizt man auf ca. 100-150° vor. Von den rohen Kartoffeln gibt man so viele in das heiße Fett, daß sie noch fröhlich herumschwimmen können – sonst fangen sie an zu picken oder das Fett kühlt soweit ab, daß sie sich ansaufen und ewig nicht fertig werden. Im Fett bleiben die Kartoffeln ca. 3-4 Minuten, sie sind dann immer noch gelb – die Oberfläche ist aber schon resch. Diese Kartoffeln gibt man zuerst in die Schüssel mit der Küchenrolle zum Abtropfen und dann in die offenfeste Schüssel die allerdings noch nicht im Ofen ist! Das macht man solange, bis es alle rohen Kartoffeln aufgebraucht sind.

2. Durchgang: Dann erhitzt man das Fett auf die höhere Stufe und füllt auf, was an Fett verloren gegangen ist. Der zweite Durchgang funktioniert ähnlich wie der erste, nur daß diesmal die Pommedges goldbraun werden und die offenfeste Schüssel im Ofen zum Warmhalten steht. Die fertigfrittierten Pommedges mit der Gewürzmischung vermischen.

Alternativ: Wem das alles zu blöd ist, mischt seine Kartoffelstäbchen mit der Gewürzmischung und ein bißchen Öl einfach durch und gibt die Chose bei 200° ca. ½ h in den Ofen.