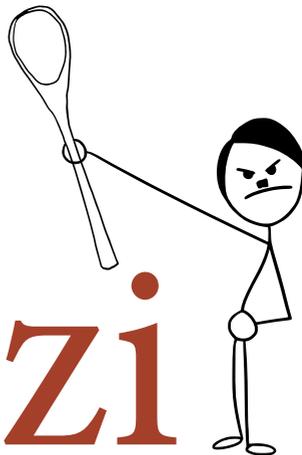


Horst Kessel



Nazi Goreng

33 urdeutsche Rezepte –
ganz ohne Fremdobst,
Exotik und Geschmack

© des Titels »Nazi Goreng« (978-3-7423-0878-8)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva

VORWORT

Lieber Leser¹,

vor Ihnen liegt ein Buch voll himmlischer Rezepte, die in der Gegenwart drohen, vergessen zu werden. Und das wäre in jeder Hinsicht fatal. Darum möchte dieses Buch an die ganze Braune Soße da draußen erinnern und Ihnen vor Augen führen, welchen wertlosen Beitrag diese für unser Land und die wutbürgerliche Küche darstellt: zäh, kalt und eklig, mit der Tendenz, alles unter sich zu begraben. Und das gilt ausnahmsweise nicht nur für die Küche.

HINWEIS 1

Sofern nicht anders angegeben, basieren die Rezepte in diesem Buch auf der Mengenangabe für vier Personen. Natürlich beginnt eine ordentliche deutsche Familie erst ab circa acht Personen, aber dafür muss man dann ja auch Lebensmittel in ausreichender Menge vorrätig haben. Um auch für Zeiten der Nahrungsknappheit gerüstet zu sein, die beispielsweise ein anständiger Krieg so mit sich bringt, hier also die Variante für vier Personen.

HINWEIS 2

Sobald Sie fünf Rezepte erfolgreich umgesetzt haben, erhalten Sie ein Futterkreuz. Nach dem siebten Rezept gibt es ein weiteres Futterkreuz. Der absolute Nazi-Goreng-Profi mit drei Futterkreuzen sind Sie ab dem achten umgesetzten Rezept.

Die Futterkreuze dürfen Sie bei erfolgreicher Absolvierung der Voraussetzungen auf der letzten Seite des Buches jeweils hübsch ausmalen. Am besten in einem freundlichen Braun.

1 Aus Gründen der Diskriminierung wird auf die weibliche Form verzichtet.



Grundrezept: Braune Soße

Zutaten

1kg	Markknochen vom deutschen Rind Öl zum Anbraten
300g	deutsches Gemüse, z. B. aus Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln
5EL	deutsches Tomatenmark
1Liter	deutscher Rotwein
1Liter	deutscher Rinderfond
2	deutsche Lorbeerblätter
1TL	Pfefferbeeren, rosa, eingedeutscht
3	deutsche Wacholderbeeren
3	deutscher Piment
2	deutsche Nelken
125g	kalte deutsche Butter



Zubereitung

Die deutschen Markknochen (hart wie Kruppstahl) bei hoher Temperatur für circa eine halbe Stunde im Ofen rösten. Öl im Topf erhitzen und die angerösteten Knochen dazugeben. Dann das deutsche Gemüse mit in den Topf geben und kräftig anbraten. Das Mark von ausgewählten deutschen Tomaten dazugeben und gut rechts herum verrühren. Danach alles mit dem Rotwein ablöschen und den linken Bodensatz vom Topfboden lösen. Jetzt den Fond mit angießen, deutsche Gewürze zugeben und alles miteinander vermischen (Achtung: das Vermischen verschiedener Gemüserassen stellt hier eine Ausnahme dar). Nun die Herdplatte herunter-schalten und den Sud vier bis fünf Stunden bis zum Endsieg köcheln lassen. Nach der Kochzeit den Sud zunächst mithilfe eines groben Siebs von Markknochen und Röstgemüse befreien: Rassentrennung.

Bei Bedarf noch andicken. Umrühren. Fertig ist die Braune Soße!



VORSPEISEN



Hitlergruß aus der Küche

Ein Amuse Gueule der besonderen Art. Bekannt aus der gehobenen Sterneküche ist diese schmackhafte Kleinigkeit dazu gedacht, den Appetit anzuregen. Sie wird klassisch von rechts anserviert. Verwendet werden die köstlichsten und außergewöhnlichsten Zutaten, die die jeweilige Küche zu bieten hat. In deutschen Landen sind das:

Zutaten

1	Scheibe österreichisches Graubrot
15g	deutsche Butter

Zubereitung

Eine Scheibe Graubrot vom Mutterlaib trennen und nach Deutschland importieren. Mit zarter deutscher Butter liebevoll bestreichen. Sich dabei mit dem bösen scharfen Messer in den rechten Daumen schneiden. Um die Blutung zu stillen, die Hand nach oben halten. So lange in der Luft lassen, bis mehr Blut im Hirn als in der Hand ist. Kann dauern.



Deutsche Buchstabensuppe

Ein wirklich idiotensicheres Rezept und damit bestens geeignet für Reichsbürger aller Art.

Zutaten

½ EL	deutsche Gemüsebrühe
500 ml	deutsches Wasser
1 Packung	Buchstabennudeln

Zubereitung

Als allererstes die Buchstaben ausschütten und sortieren. Verwendet werden für diese Suppe nur die Buchstaben N, S, D, A und P. Alle anderen in den Müll werfen oder Migranten schenken – die können damit dann ordentliches Deutsch lernen. Gemüsebrühe in das Wasser geben und beides gemeinsam aufkochen. Anschließend die Buchstaben hinzugeben und so lange kochen lassen, bis die Nudeln ungefähr so weich sind wie das Hirn eines Reichsbürgers. Dabei gelegentlich rechts herum umrühren.



Reichsmarkklöschen

Die Reichsmarkklöschen sind nicht nur schmackhaft in Brauner Soße, sondern auch eine leckere Einlage in undurchsichtiger Brühe. Achtung: Um einer Inflation zu entgehen, immer nur eine kleine Menge Reichsmarkklöschen pro Portion verwenden.

Zutaten

30 g	Rindermark aus deutschen Rinderknochen
30 g	deutsche Markenbutter
65 g	Semmelbrösel, gerieben aus deutschen Brötchen
2 Eier	von Hennen mit deutschem Abstammungsbescheid
1 EL	deutsche Speisestärke
	deutsche Petersilie
	deutsches Salz

Zubereitung

Reichsmark aus deutschen Knochen lösen und in einer Pfanne auslassen. Die Knochen nicht wegwerfen, sondern aufsparen und später mit in die Brühe geben. In einer Rührerschüssel Semmelbrösel, Speisestärke und Petersilie vermengen. Eier verquirlen, unter die Semmelbröselmischung geben und das Ganze vermengen. Salz hinzugeben.

Die Reichsmarkmasse vorerst auf Eis legen, bis sie fest ist.

Aus dieser Masse können nun bei Bedarf gleichmäßige, unnummerierte Klumpen entnommen und zu Klöschen geformt werden. Um sie liquide zu machen, einfach in einen Topf voll undurchsichtiger Brühe werfen und warten, bis sie wieder an der Oberfläche auftauchen. Dann vernichten.



Zucchinikriegsschiffchen

Nach dem Servieren die Schiffchen wahlweise im Mund oder in Brauner Soße versenken.

Zutaten

4	große Zucchini
800 g	Hackfleisch mit deutschem Abstammungsbescheid
4	Tomaten
	deutsches Salz
	Kräuter der Provinz
200 g	Magerquark von deutschen Kühen
	Schnittlauch

Zubereitung

Ein Messer zwischen die Zähne nehmen.

Damit die Zucchini der Länge nach zerteilen und ihre Eingeweide herausreißen. Dann ausreichend Salz in die Wunde streuen, um jegliches Leben aus den Zucchini herauszusaugen.

Die Tomate klein schneiden und mit dem Hackfleisch in eine Rührerschüssel geben. Mit Salz und Kräutern der Provinz würzen. Danach energisch in acht Portionen separieren, zusammenballen und in die ausgezehrten Zucchinihäften stopfen.

Den nun entstandenen Kriegsschiffchen im Ofen circa 33 Minuten einheizen. Sind noch rötlich-rohe Tendenzen erkennbar, weiter einheizen. Dabei nicht nachlassen mit der Hitze des Gefechts.

In der Zwischenzeit Magerquark und Schnittlauch vermischen und nach Belieben als weiße Flagge über den Kriegsschiffchen verteilen, wenn nach angemessener Backzeit der Endsieg noch nicht erreicht ist.



Eintopf »Seenotrettung«

Befindet man sich in der misslichen Lage, aus welchen Gründen auch immer, nicht-einheimisches Gemüse im Haus zu haben und dieses nicht wegschmeißen zu wollen (ein guter Deutscher verschwendet keine Lebensmittel! Außerdem stehlen die Hippies ja neuerdings sogar aus Mülleimern), empfiehlt sich der Eintopf »Seenotrettung«.

Zutaten

	Knoblauch
2 EL	italienisches Olivenöl
1	Aubergine
400 g	Kichererbsen
100 g	Linsen
1 TL	Harissa
500 ml	Brühe
1	Zucchini
	Himalaya-Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Tahin

Zubereitung

Knoblauch zerstückeln. In einer Pfanne im italienischen Öl scharf anbraten. Aubergine putzen, waschen, trockenreiben, ebenfalls zerstückeln und in die Pfanne geben. Kichererbsen, sofern vorab gekocht und in der Dose geliefert, in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen, ansonsten mit deutscher Gründlichkeit selbst kochen. Linsen und Kichererbsen wütend in die Pfanne werfen. Harissa hinzugeben und alles zusammen mit der Brühe aufgießen. Das Fremdgemüse circa zehn Minuten im eigenen Saft schmoren lassen. Zucchini waschen, putzen, zerstückeln und ins Boot ... die Pfanne ... schmeißen. So lange schmoren lassen, bis die Linsen weich geworden sind und jeglichen Widerstand aufgeben. Himalaya-Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Tahin zugeben – jeweils so viel, wie angespült wurde. Den ganzen Schmock abschmecken und das Boot anschließend aus dem Feuer nehmen. In Sicherheit wiegen. Dann einfach sich selbst überlassen und nach und nach vernichten.



Diktatar des Rindes

Ein wirklich mächtiges Gericht. Totalitär lecker!

Zutaten

200 g	Filet vom deutschen Rind deutsches Salz
3 EL	deutsches Sonnenblumenöl
1	Schalotte
2	deutsche Lorbeerblätter

Zubereitung

Das Rinderfilet etwas anfrieren, so dass es extrem kaltherzig wird. Anschließend in feine Würfel schneiden.

Salz mit Öl verrühren, das Fleisch hinzugeben.

Die Schalotte (Herkunftsland Mittelasien) zerstückeln und dafür Siegeslorbeer erhalten. Beides zum Fleisch geben. Dabei darf der Geschmack des Lorbeers nicht die Oberhand gewinnen, jegliche Geschmackstendenzen, die nicht der des Fleisches entsprechen, müssen umgehend unterdrückt werden.

Die Masse kaltstellen. Nach circa zwei Stunden und 1933-1945 Sekunden kann das Diktatar serviert werden.