TWISTED

VERDAMMT GEILES ESSEN

über 110 unfassbar leckere Rezepte, die süchtig machen

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

riva

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Tom Jackson (links) und Harry Bamber (rechts), die beiden Köpfe von *Twisted*, begegneten sich zum ersten Mal vor der Haustür zu Harrys altem Wohnhaus in London an einem knackig kalten Tag im Januar 2016. Der talentierte Birminghamer Koch Tom und der leidenschaftliche Videograf Harry begannen, Food-Videos aufzunehmen und in den sozialen Medien zu veröffentlichen. Nach nur sechs Wochen hatten sie eine Million Follower.

Heute besteht *Twisted* aus einem zwölfköpfigen Team im Londoner Osten, und ihre Followergemeinde ist auf über 30 Millionen Menschen weltweit angewachsen. Von Kairo bis Mexico City, von Sidney bis São Paolo, alle Welt fühlt sich davon angezogen, dass *Twisted* so erfrischend und mit so viel Spaß ans Kochen und Essen herangeht.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

EINLEITUNG

»Zum Teufel mit Mode, Trends und Wettbewerb in der Gastronomie! Kochen soll Spaß machen, genau wie Essen.«

KEITH FLOYD

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Habt ihr je mit verkatertem Brummschädel die Eier in eurer Carbonarasoße gerührt und versucht, die Spaghetti unterm Wasserhahn abzuspülen? Oder habt ihr je eine Lasagne eine Stunde lang im Ofen gehabt und die Grillfunktion war an? Oder Rindfleisch in einer Obst-Sahne-Torte verwurstet? Irgendwie haben wir alle so etwas doch schon erlebt, stimmt's? Nun, wir haben vor, den Druck rauszunehmen, Sicherheit zu geben und euch hoffentlich zum Lachen zu bringen.

In der Welt geht es manchmal ziemlich ernst zu und in der Welt des Essens ganz besonders – hier strotzt es nur so vor selbstsicheren Egos, Dampfplauderei, Regeln von vorgestern und, wie der Fernsehkoch Keith Floyd sagte, Wettbewerb in der Gastronomie. Bei *Twisted* machen wir um all diese Dinge wenig Aufhebens. Für uns hängt das gute Leben nicht von der aktuell angesagten Ernährungsweise ab (Kalorienzählen mit dem Rechenschieber) oder davon, sich blind an das neueste, wahrscheinlich ziemlich kostspielige »Wellness«-Credo zu halten. Wir möchten leidenschaftlich daran erinnern, dass es okay ist, sich ab und zu etwas zu gönnen und – was am wichtigsten ist – Spaß daran zu haben. Es macht glücklich, das, was man gerne isst, zu kochen und zu genießen. Es ist einfach wichtig, im Leben das zu tun, was man liebt.

Wir leben in einer Zeit der übersteigerten Selbstbezogenheit; unsere Worte, unser Aussehen, praktisch unser gesamtes Tun und Lassen wird von der ganzen Welt beäugt. Daher gilt: Ab und zu dürfen wir uns ruhig amüsieren. Ist euch die alte Maxime »alles in Maßen« noch ein Begriff? Die ist nach wie vor aktuell. Und wenn ihr einen freien Tag habt oder euch etwas Gutes tun wollt, dann könnt ihr das doch auch einfach richtig machen.

Manchmal sind wir nach der Arbeit erledigt, wir möchten das Abendessen so schnell wie möglich abhaken. Und an anderen Tagen? Da wollen wir uns so richtig verausgaben, alle Küchenutensilien benutzen, die wir finden können, vielleicht mit einer guten Flasche Wein und nebenbei schon einmal alles ein wenig vorkosten. Ob nun so oder so, die Beziehung zum Kochen hat etwas

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Kultisches, sie ist eine Hassliebe mit Höhepunkten und Tiefgängen, ohne die wir buchstäblich sterben würden. Wäre es da nicht großartig, wenn ihr die ganzen Regeln über den Haufen werfen und einfach das machen könntet, was ihr wollt, und euch wieder ins Kochen verliebt?

Dingen einen anderen Dreh zu geben, das ist nicht neu. Man braucht sich nur anzusehen, wo einige der britischen »Nationalgerichte« herkommen – das Konzept des »Fusion Food« gibt es seit Jahrhunderten. Banh Mi, das ikonische und weltberühmte vietnamesische Sandwich, besteht aus einem krossen französischen Baguette mit einem Schlag Pastete als Grundlage für das gegrillte Fleisch, die Kräuter und das eingelegte Gemüse. Das Vindalho – von einer Handvoll Länder entlang der historischen Gewürzhandelsroute angenommen und dort sehr beliebt – stammt von einem alten portugiesischen Gericht ab: Carne de vinha d'alhos. Wem gehören diese Gerichte denn nun wirklich? Auf Fish and Chips erheben die Briten Anspruch, es wird aber auch gesagt, dies sei eine jüdische Kreation. Die französischen Pommes Frites? Wurden in Belgien entdeckt. Käsekuchen ist angeblich griechisch, und es heißt, der Pastateig sei in China entwickelt worden. Allerhand!

Spürt man den einzelnen Schritten nach, die unser aller Essen in seiner Entwicklung gegangen ist, so ist das quasi eine Lektion darüber, wie unsere kulinarischen Geschichten sich allmählich miteinander verflochten haben. In unserer heutigen hypervernetzten Welt können wir sehr viel mehr voneinander lernen und Wissen über Essen von anderen übernehmen. Es ist heute einfach viel schneller, einfacher und auch angebrachter denn je. Für Köche ist das eine wirklich spannende Zukunftsaussicht.

Je mehr wir uns austauschen, desto mehr rücken individuelle, gesonderte Esskulturen in den Mittelpunkt und wollen bewahrt werden. Das ist sicherlich wichtig, aber wenn man es übertreibt, bedeutet es, dass Essen weder Landesgrenzen noch Zeit überwinden kann, dass es sich nicht entwickeln, verändern und sich im Ergebnis nicht verbessern kann. Inmitten all der Fake News sehnen wir uns alle danach, traditionelles, »wahres« Essen aufzustöbern, das Geschichte und Bedeutung in sich birgt – Essen, das uns in eine bestimmte Zeit und an einen bestimmten Ort transportiert. Die verstaubte Erstausgabe eines Kochbuchs der Mogule fasziniert uns genauso wie der nächste kulinarische Heilsbringer; in Wahrheit aber hungert die Welt heute auch nach etwas Neuem. Kultur ist nicht statisch, und das Essen als kultureller Eckstein sollte es auch nicht sein. Mangelnde Authentizität beim Essen wird oft pauschal abgewertet, aber sie birgt vieles, was man super finden kann: Sie steht für Innovation, Experimentierfreude und letzten Endes für Fortschritt.

Diese Diskussion wird nirgendwo mit mehr Energie ausgetragen als in den sozialen Medien. Die heutige digitale Essenslandschaft hat unsere Horizonte

erweitert und konfrontiert uns mit neuen regionalen Küchenspezialitäten, neuen Kulturen und, was besonders wichtig ist, mit den Menschen, die ihre Ansichten in die Welt hinaustragen. Diese überwältigende Meinungsvielfalt erinnert uns daran, wie subjektiv Essen ist. Es gibt wahrhaftig kein richtiges oder falsches Kochen, sofern es für euch richtig ist. Das erinnert stark daran, dass wir zwar eigentlich alle unterschiedlich, aber gleichzeitig durch das Essen auch alle gleich sind.

In unserem Kochbuch schreiben vier Personen die Rezepte und Geschichten, drei sind Illustratoren, drei Fotografen, drei Stylisten, wir haben zwölf Mitarbeiter und über 30 Millionen Menschen in der ganzen Welt. Es ist ein Destillat und genauso ein Spiegelbild dieser ineinanderfließenden und zu einander in Kontrast stehenden Ansichten. Wenn es sich also je etwas wild anfühlen sollte – darum geht's uns ja. Exakt so sieht die aktuelle Debatte aus.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

DIE REZEPTE

Twisted geht es um mehr als um einen Spritzer Fischsoße in der Bolognese (macht es aber ruhig trotzdem mal!) oder etwas Balsamicoessig zu den Erdbeeren (nobel!). Nach unserem Empfinden lässt sich das Kochen (und das Leben) wirklich allein durch die eigene Einstellung sehr viel mehr genießen. Es geht darum, alles infrage zu stellen. Warum muss ich diese Zutat jetzt dazugeben? Warum kann ich das nicht auf einem Berg Zwiebeln kochen? Was ist falsch daran, etwas in XXL zuzubereiten? Manchmal fühlt man sich wie blockiert vom Aussehen eines Gerichts auf einem Foto oder davon, wie jemand sagt, dass es zubereitet werden muss. Aber wie gesagt – ihr macht eure eigenen Regeln!

Ob nun der Nudelsalat wie eine große fliegende Bruschetta aussieht (S. 160), Camembert direkt auf den Spaghetti überbacken wird (S. 153) oder eine Pakora ein bisschen einem Krebs ähnelt (S. 32), es gibt so einiges an Möglichkeiten, euren Kochstil neu zu beleben, und das beschränkt sich nicht nur darauf, einfach eine Zutat gegen eine andere zu tauschen. Es könnte genauso gut eine unkonventionelle Art und Weise sein, etwas zu kochen oder zu servieren, sodass es wie etwas anderes aussieht. Kurz gesagt, wir ermutigen euch ganz entschieden, mit dem Essen zu spielen.

Einige Rezepte sind anspruchsvoller als andere und verlangen mehr Konzentration, etwas mehr Zeit oder ein paar neue Zutaten, und manche sind so kinderleicht, dass ihr sie im Nu zusammenrühren könnt (oder mit ausgewachsenem Kater). Der Ansatz ist allerdings derselbe: Wir machen immer etwas irgendwie ein wenig anders. Wir halten es für wichtig, den Horizont mit neuen Zutaten zu erweitern, also geht, wenn möglich, zu einem guten Asiamarkt und besorgt euch diesen Essig aus Chinkiang. Ihr werdet es nicht bereuen. Jeder kocht anders, deswegen haben wir bei den Rezepten keinen Schwierigkeitsgrad angegeben. Die Rezepte in diesem Buch sind für alle zu schaffen. Also lesen und ausprobieren!

Eines möchten wir noch vorneweg anmerken: Wir bieten zwar genaue Mengen und Anweisungen an, wir fordern euch aber unbedingt auf, die Rezepte nach eurem Geschmack zu verändern; ändert die Zutaten oder die Mengen je nach Lust und Laune. Ironie ist kein Fremdwort für uns – wir selbst halten uns ja nicht so ganz an Rezepte, warum also solltet ihr es tun? Unsere eigenen Rezepte haben wir bis zum Gehtnichtmehr getestet und können euch garantieren, dass ihr nicht enttäuscht sein werdet, wenn ihr sie strikt befolgt (aber wir sind nicht beleidigt, wenn ihr es nicht tut – ganz im Gegenteil!). Bei *Twisted* geht's nicht darum, exklusiv, missionarisch oder autoritär zu sein. Wir wollen euch zu Kreativität inspirieren, damit ihr auf eure Art und Weise kocht. Wir wollen euch nicht vorschreiben, was ihr tun sollt. Das würde ja keinen Spaß machen.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

DIE KAPITEL

Wir haben unser Buch in drei klare, leicht verdauliche Abschnitte unterteilt: Unter den Basics (S. 14) findet ihr einige unserer Grundrezepte: Milchbrötchen, eine klassische Hackfleischsoße, die sich praktisch allein im Ofen kocht, ein leckeres Ketchup, die beste Hähnchenburger-Soße, die ihr je gegessen habt, usw. Diese Rezepte tauchen entweder mehrmals im Buch auf oder sind einfach nette Begleiter zu unseren Speisen und passen ansonsten nirgends im Buch hin! Wir wissen, dass dies nicht die übliche Aufstellung von »Kochgrundlagen« ist, aber wenn ihr so etwas sucht, findet ihr alles, was man so braucht, bei den klassischen Kochshows im Fernsehen oder im Internet.
Wir sind fest davon überzeugt, dass Essen gemeinsam mit lieben Menschen genossen am besten schmeckt. Deswegen haben wir die erste Hälfte unseres Buchs dem sozialen Aspekt des Essens gewidmet: Anlässe (S. 28). Ob nun euer veganer Kumpel zum fleischlosen Montag vorbeikommt, ihr eure Freunde im Park beim Picknick beeindrucken wollt oder am Wochenende Sport angesagt ist und ihr »nix dahabt« – wir stehen hinter euch!
Und was kommt nach dem Fest? Zutaten (S. 160). Manchmal, wenn man keine Lust hat, etwas auf die Beine zu stellen und etwas auszuprobieren, neigt man zu den Dingen, die man am liebsten mag. Das ist völlig in Ordnung. Und wir verstehen das so sehr, dass wir die andere Hälfte des Buchs darauf verwendet haben. Hähnchen, Schokolade, Wraps, Obst, Kartoffeln und Pasta: Dies sind einfache Rezepte mit den Lieblingszutaten der ganzen Welt.

Okay, so viel von uns. Viel Spaß!

Markiert uns in euren Kreationen! #twistedcookbook

@Twisted

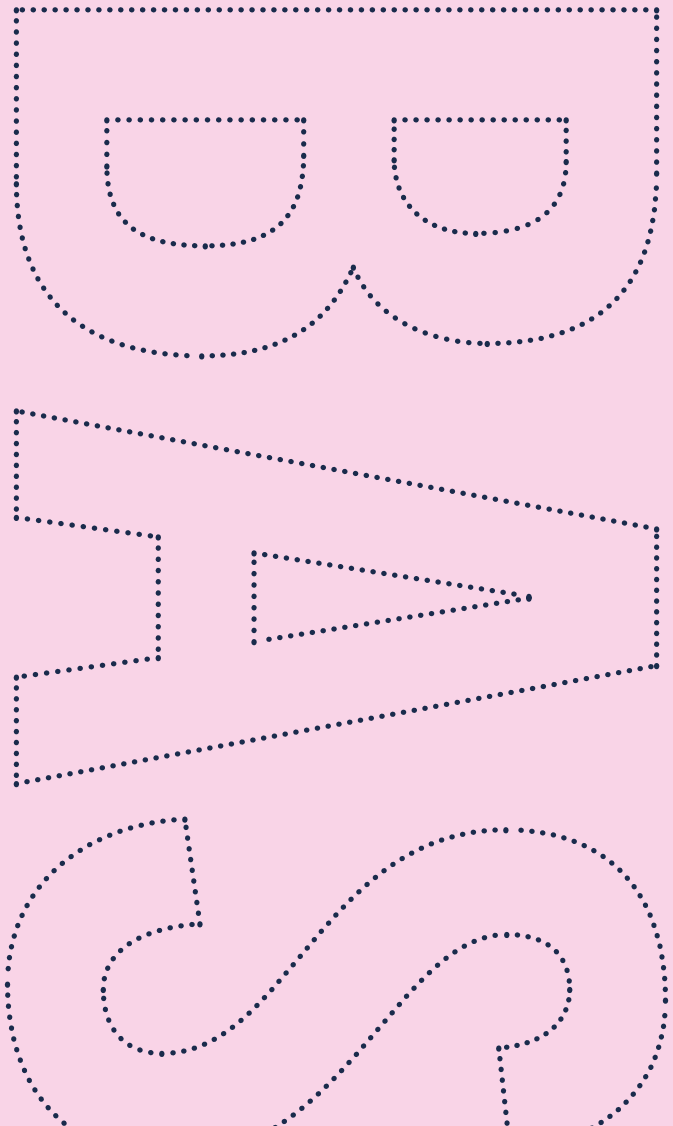
@JungleTwisted

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

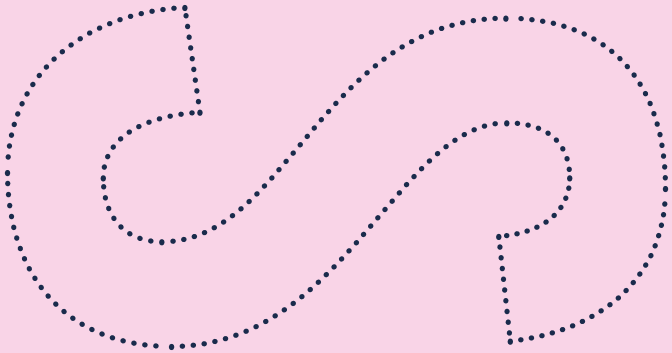
© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de



© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de



© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

BROT

KARTOFFELBRÖTCHEN

S. 33

Für 7 Brötchen in Burgergröße

450 g Kartoffeln, geschält und in 3 cm große Stücke geschnitten

30 g ungesalzene Butter sowie Extrabutter zum Einfetten

325 g Weizenmehl Type 812 für Brot sowie Extramehl zum Bestäuben

2 ½ EL feiner Zucker

1 Päckchen (7 g) Trockenhefe

1 TL feines Meersalz

¼ TL gem. Kurkuma

1 großes Ei

Sesam zum Bestreuen (optional)

Zum Bestreichen:

1 Ei, verquirlt

1 TL Milch

1. Die Kartoffeln in einen mittelgroßen Topf mit so viel Wasser geben, dass sie bedeckt sind. Auf großer Hitze zum Kochen bringen und etwa 15 Min. garen bzw. bis beim Einstechen mit der Messerspitze kein Widerstand zu spüren ist. Abgießen, 5 EL Kochwasser zurückbehalten und Kartoffeln zum Abdampfen wieder in den Topf geben.
2. Kartoffeln in einer Kartoffelpresse oder mit dem Stampfer verarbeiten, 250 g der Masse abwiegen (dies müsste eine ausreichende Menge ergeben) und die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist.
3. In der Küchenmaschine Mehl, Zucker, Hefe, Salz und Kurkuma mischen. Die warme Kartoffelmasse zum Mehlgemisch geben und mit den Händen gründlich vermengen (ein paar größere Stückchen sind okay). Eier und Kochwasserrest hinzugeben und mit Knethaken 5 Min. auf niedriger Stufe verkneten, bis der Teig weich und leicht klebrig ist.
4. Die Masse auf eine bemehlte Fläche geben und behutsam zu einem glatten Teig durchkneten, dann zu einer Kugel formen. Eine Schüssel leicht einfetten und die Teigkugel hineingeben. Fest mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, also 30–40 Min.
5. Den Teig auf die Arbeitsfläche setzen – nur, falls er zu klebrig zum Verarbeiten ist, mit Mehl bestäuben – und in 7 gleich große Stücke teilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 15 Min. ruhen lassen.
6. Die Teigstücke einzeln (die anderen bleiben unter der Folie) zu glatten, prallen Kugeln formen. Die Kugeln mit Frischhaltefolie bedecken und weitere 15 Min. ruhen lassen.
7. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf einer leicht bemehlten Fläche alle Kugeln zu einer gleichmäßig dicken Scheibe mit 9 cm Ø pressen und dabei alle größeren Luftblasen herausdrücken. Auf den Backblechen anordnen, locker mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur 30–40 Min. aufgehen lassen, bis sie doppelt so groß sind.
8. Unterdessen den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) vorheizen.
9. Ei und Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Sesam darüberstreuen (falls verwendet). 15–18 Min. backen, bis sie tief goldbraun sind, die Backbleche tauschen nach der Hälfte der Zeit die Plätze. Auf den Blechen 5 Min. abkühlen lassen, dann die Brötchen auf Kuchengitter setzen und ganz abkühlen lassen. Am besten aufgeschnitten und getoastet zum Burger servieren.

LANGSAM GEHENDER PIZZATEIG

Für 3 große Pizzaböden

625 g Weizenmehl Type 812 für Brot

2 EL feiner Zucker

2 TL feines Meersalz

1 Päckchen (7 g) Trockenhefe

420 ml Wasser

55 g ungesalzene Butter

Mehl zum Bestäuben

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

1. Mehl, Zucker, Salz und Hefe zusammen in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und durch Intervallmixen vermischen. Wasser hinzugeben und mindestens 15 Sek. lang verarbeiten, bis die Masse eine Kugel bildet, die sich in der Schüssel dreht. Butter hinzugeben und weitere 15–30 Sek. verarbeiten, bis alles gut vermengt ist.
2. Die Masse auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in 3 gleich große Portionen teilen und jede Portionin einen Gefrierbeutel geben. Im Kühlschrank mindestens 24 Std., maximal 5 Tage gehen lassen.
4. Aus dem Kühlschrank nehmen, zu Kugeln formen und vor dem Backen mindestens 2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
5. Den Ofen mindestens 1 Std. vor dem Backen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C) vorheizen und einen Pizzastein, eine große, flache, gusseiserne Pfanne oder ein schweres Backblech zum Aufheizen in den Ofen geben.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Kreis von 20 cm Ø auseinanderpressen, dabei 3 cm Rand für die Kruste lassen.
7. Mit Tomatensoße und anderen Zutaten belegen; den Rand für die Kruste frei lassen. Pizza auf den heißen Stein, in die Pfanne oder auf das Backblech geben und 12–15 Min. backen.

ROSMARIN-KNOBLAUCH-FOCACCIA

Für 6–8 Portionen

500 g Weizenmehl Type 812 für Brot S. 65

350 ml Wasser

3 ½ EL Olivenöl sowie Extraöl zum Einfetten und Beträufeln

2 EL Meersalzflocken sowie Extrasalz zum Bestreuen

2 knappe TL Trockenhefe

1 ¼ TL Zucker

4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

Nadeln von 4–5 Rosmarinzweigen

1. In einem Standmixer mit dem Knethaken Mehl, Wasser, Öl, Salz, Hefe und Zucker zusammengeben und bei mittlerer Geschwindigkeit gründlich vermengen. Geschwindigkeit hochstellen und kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.
2. Knoblauch hinzugeben und bei niedriger Geschwindigkeit 1 Min. lang einarbeiten.
3. Eine Schüssel einfetten, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie abdecken. 2 Std. gehen lassen, dabei die Teigränder alle 30 Min. zur Mitte hin falten.
4. Eine schwere, hohe Backform (33 x 23 cm) einfetten, mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl besprenkeln.
5. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, in die vorbereitete Form geben und behutsam auseinanderdrücken bis in die Ecken. Bleibt cool, falls er sich wieder zurückzieht – in der Ruhephase dehnt er sich nach und nach aus und füllt dann die gesamte Form aus. Mit Frischhaltefolie abdecken und für etwa 45–60 Min. beiseite stellen, bis er nochmals sein Volumen verdoppelt hat.
6. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
7. Mit dem Finger den Teig an vielen Stellen fest eindrücken und Vertiefungen machen. In jede Vertiefung etwas Rosmarin geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.
8. In 18–20 Min. goldbraun backen.
9. In der Form vollständig erkalten lassen, dann servieren.

BROT

MILCHBRÖTCHEN

S. 102

Für 12 Burgerbrötchen oder 24 Mini-Burgerbrötchen

240 ml Vollmilch, lauwarm

2 TL Trockenhefe

1 EL Zucker

3 große Eier, 2 miteinander verquirlt, 1 gesondert mit 1 TL Wasser verquirlt zum Bestreichen

500 g Weizenmehl Type 812 für Brot

1½ TL feines Meersalz

85 g ungesalzene weiche Butter sowie Extrabutter zum Einfetten

1. Milch, Hefe und Zucker in einer großen Schüssel gründlich verrühren. 5–10 Min. gehen lassen, bis der Teig leicht schaumig ist. Die beiden verquirlten Eier hinzugeben und gründlich verrühren.
2. Mehl und Salz hinzugeben und gründlich vermengen, dann aus der Schüssel nehmen und zu einem klebrigen, aber weichen Teig verkneten.
3. Die weiche Butter etwa 10–15 Min. in den Teig kneten, bis er weich ist und eine Kugel bildet. Er nimmt beim Kneten die gesamte Butter auf.
4. Eine Schüssel leicht einfetten, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie abdecken; an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
5. Den Teig abschlagen und in Kugeln zu 40 g (Mini-Burgerbrötchen) oder 80 g (Burgerbrötchen) aufteilen. Jede Kugel zu einer Scheibe flach drücken, dann die Seiten zur Mitte legen, rollen und so endgültig zum Brötchen formen.
6. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Die Teigkugeln mit ungefähr 3 cm Abstand zueinander auf das vorbereitete Blech setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und nochmals etwa 30–45 Min. beiseite stellen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
8. Wenn die Brötchen ihre Größe verdoppelt haben, vorsichtig mit dem Wasser-Ei-Gemisch bepinseln.

9. Die Brötchen in 12–15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
10. Nicht sofort verbrauchte Brötchen halten sich in einem luftdichten Behälter bis zu 4 Tage gut.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

EINGELEGTES GEMÜSE

EINGELEGTE JALAPEÑOS

Für ein 500-ml-Gefäß

250 ml Malzessig
150 ml Wasser
4 EL Zucker
1 EL feines Meersalz
2 dicke Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
225 g Jalapeños, in Scheiben geschnitten

1. Essig, Wasser, Zucker, Salz und Knoblauch in einen Topf geben und zum Kochen bringen; dabei umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Jalapeñoscheiben hinzugeben und weitere 2 Min. kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann in ein sterilisiertes Glasgefäß geben.
3. Über Nacht abkühlen lassen. Im Kühlschrank einige Wochen lang haltbar.

SCHNELL EINGELEGTE ZWIEBELN

S. 180

Für ein 1-l-Gefäß

3 große rote Zwiebeln
300 ml Apfelessig
300 ml Wasser
Saft von 2 Limetten
4 EL feiner Zucker
1 EL Meersalzflocken
8 schwarze Pfefferkörner
1 TL gelbe Senfsamen

1. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden; beiseite stellen.
2. Die übrigen Zutaten in einen Topf geben und zum Köcheln bringen, dabei umrühren, damit Zucker und Salz sich auflösen.
3. Die Zwiebeln dicht in ein 1-l-Gefäß schichten und mit der heißen Marinade übergießen; darauf achten, dass alle Zwiebeln komplett bedeckt sind. Abkühlen lassen, dann dicht verschließen und mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Am besten schmecken sie nach 1–2 Tagen, sie halten sich im Kühlschrank aber für einige Wochen.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

EINGELEGTES GEMÜSE

GEWÜRZGURKEN

Für ein 500-ml-Gefäß

500 g Einlegegurken, beide Enden abgeschnitten

S. 177

1½ EL feines Meersalz
½ weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
200 ml Wasser
200 ml Apfelessig
150 g feiner Zucker
1 Prise gem. Kurkuma
½ TL Selleriesamen
1 gehäufter EL gelbe Senfkörner
8 schwarze Pfefferkörner

1. Mit einem Waffelschneider oder Gemüsehobel die Gurken in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und vorsichtig mit Salz und Zwiebelscheiben vermengen. Dann in ein großes Sieb über einer Schüssel geben und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen.
3. Das gesalzene Gemüse in eine große Schüssel geben und mehrmals mit frischem Wasser spülen, dann abtropfen lassen und in ein sterilisiertes Gefäß geben.
4. Die restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen, dann die heiße Marinade vorsichtig in das Gefäß füllen; Gurken und Zwiebeln müssen komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen, dann fest verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Diese Gewürzgurken sind einige Wochen haltbar.

DILLGURKEN

Für ein 500-ml-Gefäß

500 g Einlegegurken, beide Enden abgeschnitten

1½ EL feines Meersalz
4 Knoblauchzehen, grob zerkleinert
1 Handvoll frische Dillstängel
200 ml klarer Branntweinessig
200 ml Wasser
2–3 EL feiner Zucker
½ TL Selleriesamen
1 gehäufter EL gelbe Senfkörner
1 Lorbeerblatt

1. Mit einem Waffelschneider oder Gemüsehobel die Gurken in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Salz vermengen. Dann in ein großes Sieb über einer Schüssel geben und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen.
3. Die gesalzenen Gurken in eine große Schüssel geben und mehrmals mit frischem Wasser spülen, dann abtropfen lassen und in ein sterilisiertes Gefäß geben.
4. Die restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen, dann die heiße Marinade vorsichtig in das Gefäß füllen; die Gurken müssen komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen, dann fest verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Diese Dillgurken sind einige Wochen haltbar.

© des Titels »Team Twisted« (ISBN 978-3-7423-1515-1)
2020 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de