

LAUREL RANDOLPH



DAS INOFFIZIELLE
KOCHBUCH
ZU DEN
SIMPSONS



Die verrücktesten Rezepte
der berühmten Cartoon-Familie

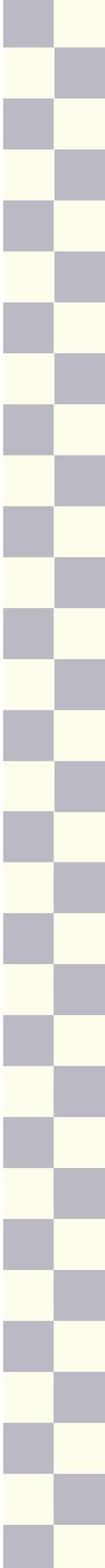
Vorwort von Bill Oakley,
ehemaliger Showrunner von *Die Simpsons*



riva

DANKSAGUNG

Ganz großer Dank an meine Rezeptetesterinnen und -tester: Lillian, Sean, Jennifer, Mike, Jef, Bethany, Hannah, Meg, Laura, Vicki, Keri, Sam, Sara, Ryan, Melinda, Daphne, Jeremy, Joe und Whitney. Danke an *Eat Like Kings* für die Donut-Beratung. Danke auch an meinen Mann Dan, der mein Leben bereichert. Und auch vielen Dank an meine Agentin Danielle, meine Lektorin Eileen sowie Sylvia und alle anderen aus dem Design-Team. Danke, Bill Oakley und Julia Prescott. Ich finde euch einfach klasse!



VORWORT

Die Welt von Springfield ist natürlich mit Absicht grauenhaft. Die Stadt ist einem unauslöschlich brennenden Reifenberg ausgesetzt, verfügt über ein nachlässig geführtes Kernkraftwerk, eine im Niedergang begriffene Grundschule und Hunderte von fünftklassigen Kneipen, Krankenhäusern, Geschäften und sonderbaren Häusern (obwohl das La Maison Derrière da ziemlich heraussticht).

Trotzdem sind eine Menge Holzköpfe (ich eingeschlossen) ganz versessen darauf, in die Welt von Springfield einzutauchen – so sehr, dass nicht nur einer, sondern zwei Vergnügungsparks Attraktionen nach dem Vorbild dieser Stadt gebaut haben. Diese Orte sind allerdings teuer, und da sie zum Geldverdienen betrieben werden, ist das Essen eigentlich zu gut. Universal Studios wird wohl kaum Homers patentierte Raumzeitalter-Außerirdische-Mondwaffeln anbieten oder Nachos nach Flanders' Art, weil das Gros des sich den Bauch vollschlagenden Publikums sich dann wohl ratlos am Kopf kratzen und schnell zum nächsten Imbiss oder Restaurant flüchten würde.

Aber du, ich, wir Simpsons-Fans, wir sehnen uns nach dem Echten: Martins Rosinentaler, Finanzamtwiches, die Dryyyyyy Cracker, denen Kirk Van Houten sein Leben gewidmet hat, bevor er einfach so rausgeflogen ist.

Als ehemaliger Autor und Produzent der Simpsons (und jetzt Food-»Personality« auf Instagram) finde ich es ganz besonders aufregend, in diese Welt einzutauchen, denn um ehrlich zu sein, war Essen damals ein unglaublich wichtiger Bestandteil der Arbeit an der Serie – daher auch die vielen Witze über Essen! Als wir in den frühen Staffeln an den Skripten saßen, gab es keine Handys, mit denen wir uns von den mühsamen, nicht enden wollenden Anstrengungen ablenken konnten. Stattdessen wandten wir uns dem Essen zu, waren ewig lange und super penibel mit den Mittagessenbestellungen beschäftigt und damit, was im Raum nebenan an Snacks angeboten wurde. Wir aßen alle Schokoriegel, die wir aus Werbezwecken zugesandt bekamen, und wurden allmählich viel zu dick (nach meinem Weggang habe ich knapp 30 Kilo abgenommen!).

Regelmäßig bestellte sich einer der Autoren einen ganzen Kuchen zum Mittagessen, stellte ihn in den Kühlschrank und vertilgte im Laufe des Nachmittags langsam und genussvoll Stück für Stück. Ein anderer (war ich das?) ließ mittags immer drei Krabbencocktails kommen, aß dann nur einen und nahm die beiden anderen als Abendessen mit nach Hause. Einmal orderte ich – nur um die Grenzen des Machbaren auszuloten – Kaviar für mein Abendessen. Das sprach sich aber

schnell herum, meine Güte. Wenn wir gerade nicht aßen, dann dachten wir uns neue Gerichte aus: TUBBB!, Maispunsch und jede Menge anderes Zeug.

Heute können wir viele dieser Ideen – das Essen, das in Springfield serviert wird – dank der harten (und wahnsinnigen) Arbeit der verrückten Rezeptentwicklerin Laurel Randolph probieren! Das Beste daran: Sie hat viele Sachen vom Geschmack her etwas aufge bessert und die schädlichen oder giftigen Zutaten rausgenommen, sodass nur wenig – wenn überhaupt – wirklich tödlich ist (keine Gewähr!).

In diesem Buch findest du von improvisierten Kuriositäten wie Homers Torte mit Nelken und Tom Collins über sorgfältig zubereitete Besonderheiten wie Mr. Burns' Feigenkuchen bis hin zu professionell gekochten Fiaskos wie Moes Landstreicher-Hühnchen-Chili eine faszinierende Auswahl an Gerichten aus der Serie, die du schon immer mal kosten wolltest – sofern du ein bisschen bekloppt bist. Genieß wie einige andere Spinner den Fußbodenkuchen oder einen Flaming Moe, wenn du dich traust!

Und weil in diesem Buch doch tatsächlich das Rezept für TUBBB! fehlt, füge ich es im Anschluss gleich hier ein:

TUBBB!

1 ½ kg Pflanzenfett
4 kg Puderzucker
3 EL Vanilleextrakt

Alle Zutaten in einen 4-l-Plastikeimer füllen und umrühren, bis alles gründlich vermischt ist. Mit einem richtig großen Löffel essen und dabei 9 Stunden am Stück Realityshows anschauen. Warnung: Dieses Rezept kann tödlich sein.

Ganz klar durchgeknallt
verbleibe ich
Bill Oakley
@thatbilloakley bei *Instagram*

EINLEITUNG

Mmm ... Kochbuch. Hast du schon mal dabei zugesehen, wie Homer einen Donut verschlingt, und hättest am liebsten auch selbst einen gegessen? Oder Marge beobachtet, wie sie ein Gericht nach dem anderen in ihrer farbenfrohen Küche zusammenrührt, und dir gewünscht, einen Platz an ihrem Tisch zu haben? Also los, setz dich einfach!

In dem *inoffiziellen Kochbuch zu den Simpsons* findest du 70 absolut allumfassende Rezepte aus deinem Lieblingscomic *Die Simpsons*. Jetzt kannst du die kultigen Gerichte aus der Serie gemütlich zu Hause genießen, mit oder ohne Maiskolben-Gardinen. Nebenbei bemerkt, was ist schon so toll daran, auszugehen? Du kommst ja sowieso wieder nach Hause zurück.

Wenn deine Kochkunst sich derzeit auf zwei Dinge beschränkt – vermischen und ab in die Pfanne –, dann wird es Zeit, mit Rezepten für Krusty-Burger, Squishees und großartige Geburtstags-Pommes mal etwas Schwung hineinzubringen. Vom Frühstück bis zum Nachtschiff und alles dazwischen – gute, selbst gekochte Kost, perfekt frittiert (Achtung: Nicht alles ist frittiert!).

Bevor du aber mit dem Kochen loslegst, lies das Folgende durch, damit du keine Fehler machst:

- Manche Gerichte, zum Beispiel Fugu-Fisch, sind viel zu gi-ga-gefährlich für die Zubereitung zu Hause, und andere sind einfach zu krass wie die 64 Scheiben Amerikanischer Käse. Während so manche Köstlichkeit aus der Serie einfach nicht nachzumachen ist (die original Jimbo-Burger zum Beispiel), konzentriert sich dieses Buch auf leckere Abwandlungen, die in puncto Aussehen und Geschmack von den Originalen aus den Comics inspiriert sind.
- Lies ein Rezept immer ganz durch, bevor du anfängst, und prüfe, ob alle Zutaten und Gerätschaften da sind und du auch genug Zeit für die Zubereitung hast. Bei den meisten Rezepten sind Varianten für weniger Zeit und geschmackliche Veränderungen angegeben sowie Tipps für die bestmögliche Zubereitung der *Simpsons*-Rezepte.

- Wie du dir wahrscheinlich denken kannst, enthält das Buch einige Rezepte für Frittiertes (brutzel, brutzel). Nimm dazu immer einen ausreichend großen, schweren Topf und sei sehr vorsichtig.
- Für manche Rezepte sind besondere Utensilien vonnöten wie Koch- oder Frittierthermometer, Standmixer oder Eismaschine. Für die meisten Gerichte brauchst du aber nichts Besonderes – Anfänger kriegen das ebenso hin wie Meisterköche.
- Und vergiss bloß nicht, die Pfanne vor dem Braten einzufetten, sonst kannst du es echt vergessen.
- Verändere die Rezepte ruhig nach deinem Gusto, aber du experimentierst dann auf eigene Gefahr. Sämtliche Veränderungen über die angegebenen Varianten hinaus können nämlich dazu führen, dass alles in Flammen aufgeht wie eine Schale Cornflakes.

Ob du nun Homers patentierte Raumzeitalter-Außerirdische-Mondwaffeln machst und dazu am Samstagmorgen mit deiner Familie ein paar Folgen ansiehst oder deine besten Kneipenkumpel auf ein paar Weißweinschorlen vorbeikommen – *Die Simpsons* muss man einfach mit Essen in Reichweite anschauen. Wie wäre es mit einer Party, bei der jeder ein Rezept aussuchen kann? Dann zieht ihr einen Fernseh-Futter-Marathon durch, der Homer stolz machen würde.

In den unsterblichen Worten von Marge Simpson: »Manchmal schmeckt das Essen am besten, das man selbst gekocht hat.« Danke, dass du dieses Bi-Ba-Buch gekauft hast. Du wirst erstaunt sein, was du alles essen wirst ...

KAPITEL 1

FRÜHSTÜCK

Beginne den Tag nie mit leerem Magen: Egal, ob du einen Sonntagmorgen faul und schändlich damit verbringst, Homers patentierte Raumzeitalter-Außerirdische-Mondwaffeln zuzubereiten, oder mit einem lila gefüllten Berliner (oder einem Dutzend davon) in den Arbeitstag startest – das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages. Klar, du könntest dir einfach ein Fertigmüsli in eine Schale kippen, mit Eierpunsch begießen und



fertig ist die Kiste, aber was spricht dagegen, mit Schinken und Ei »I love you« zu schreiben oder Quadratische Pfannkuchen zu genießen? Riskiere die Arterienverstopfung mit einem Guten-Morgen-Burger oder gönn dir ein Schälchen süßen und nahrhaften Haferschleimersatz von Krusty. Nimm dir unabhängig vom Rezept ein Beispiel an Homer und serviere diese Gerichte mit richtig viel Butter.



I-LOVE-YOU-FRÜHSTÜCK



»Ralph liebt Lisa« Staffel 4M

Bereite für deinen Lieblingsmenschen ein herzhaftes Frühstück zu ... selbst wenn er den Valentinstag vergessen hat. Nichts drückt Liebe besser aus als ein Teller mit Eiern und Speck.

FÜR 1 FLEISCH LIEBENDES VALENTINSSCHÄTZCHEN

6 Scheiben Bacon

2 TL Pflanzenöl

2 große Eier

Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle nach Geschmack

1. Ein großes Backblech mit Alufolie auslegen und die Baconscheiben nebeneinander darauflegen. Blech in den kalten Ofen schieben und Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) aufheizen. Bacon 15 Minuten backen, bis er kross ist (5 Minuten mehr oder weniger, je nach Dicke der Baconscheiben). Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.
2. Wenn der Bacon fast fertig ist, Öl in einer mittelgroßen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Eier nebeneinander in die Pfanne aufschlagen. Sie sollen sauber getrennt bleiben und die Eigelbe müssen unversehrt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3–4 Minuten braten oder bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Falls nötig, 30–60 Sekunden einen Deckel auflegen, damit das Eiweiß fest wird.
3. Nun 4 Baconscheiben halbieren und die restlichen vierteln. Auf einem großen Teller mit Baconstücken die Worte »I love you« schreiben, dabei jeweils für das »o« eine Lücke frei lassen.
4. Die Spiegeleier in die Lücken setzen und Gericht sofort servieren.

Tipps

Du kannst den Bacon auch in einer Pfanne braten, aber für etwas mehr Bacon ist der Ofen praktischer. Den fertigen Bacon kannst du gut mit einem Pfannenwender zerteilen. Beim Frühstück für zwei doppelt so viele Eier verwenden.



HOMERS PATENTIERTE RAUMZEITALTER-AUSSERIRDISCHE-MONDWAFFELN



»Ein gotteslästerliches Leben« Staffel 4

Für Homers Originalwaffeln braucht man angebrannte Karamellwürfel, flüssiges Raucharoma und festen Waffelteig, den man um ein ganzes Stück Butter wickelt. Mmm ... das macht fett. Diese buttrigen Waffeln mit Rauchkaramellsoße kannst du gut servieren und sie ruinieren auch dein Waffeleisen nicht.

FÜR 4 WAFFELN

Für die Karamellsoße

100 g Zucker

50 g gesalzene Butter

180 ml lauwarme Konditorsahne

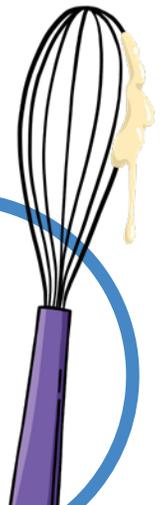
1 TL Vanilleextrakt

3–4 Tropfen flüssiges Raucharoma

1. Zunächst die Karamellsoße zubereiten: Zucker und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen, bis die Mischung eine goldbraune Farbe angenommen hat und gerade anfängt, zu rauchen.
2. Topf sofort vom Herd nehmen und sehr langsam die warme Konditorsahne zugießen und einrühren. Vanille und Raucharoma untermischen. Einen Deckel auflegen und Topf beiseitestellen.

Tipps

Bei der Verwendung von ungesalzener Butter 1 Prise Salz zur Karamellsoße und $\frac{1}{4}$ TL Salz zum Waffelteig hinzugeben. Nimm für die Karamellsoße einen größeren Topf, als du von der Menge her brauchen würdest, sie wirft beim Kochen nämlich Blasen. Und behalte den Topf im Auge, denn ganz schnell ist etwas angebrannt. Im Kühlschrank hält sich die Soße in einem verschlossenen Behälter bis zu 1 Woche. Du kannst sie in einer hitzebeständigen Schüssel in der Mikrowelle oder auf dem heißen Wasserbad vorsichtig erwärmen und als Topping für Eis, Kuchen und andere Leckereien verwenden.



Variationen

Du kannst die Waffeln ohne Karamellsoße zubereiten und einfach Ahornsirup daraufträufeln. Gib ein paar Tropfen flüssiges Raucharoma in den Sirup für den entsprechenden Geschmack.

Für die Waffeln

380 ml Buttermilch
110 g gesalzene Butter, geschmolzen
2 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
2 EL Maisstärke
2 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Backsoda

Sonstiges

Fett (z. B. Kochspray) zum Anbraten

3. Als Nächstes die Waffeln zubereiten: Dazu Buttermilch, geschmolzene Butter, Eier und Vanille in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl, Maisstärke, Zucker, Backpulver und Backsoda hinzugeben. Alles kurz miteinander verrühren.
4. Waffeleisen gemäß Gebrauchsanweisung aufheizen und falls nötig mit Kochspray oder Öl etwas einfetten. Wenn es heiß ist, $\frac{1}{4}$ des Teigs hineingießen und den Deckel schließen. Backen, bis die Waffel braun und knusprig ist. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
5. Die warme Karamellsoße durchrühren und über die Waffeln träufeln. Das Waffeleisen für Marge stehen lassen, damit sie es später sauber machen kann.



© 2022 des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu den Simpsons« (ISBN 978-3-7423-2090-2) by Tina Veltag,
München: Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.km-vg.de

KRUSTYS HAFERSCHLEIMERSATZ



»Krise im Kamp Krusty« **Staffel 4**

Süßer, nahrhafter Haferschleim! Ja, er hat einen unappetitlichen Graustich, aber selbst gemachter Haferschleim ist tatsächlich ein leckerer Start in den Tag. Und: Er hat das Krusty-Gütesiegel.

FÜR 4 PORTIONEN

190 g brauner Reis (lang- oder
kurzkörnig)
1 l Reisdink
750 ml Wasser
¼ TL Salz
110 g frische Blaubeeren
60 g hellbrauner Zucker
1 EL frisch gemahlene Chiasamen
1 Prise geriebene Muskatnuss

Optionale Toppings:

noch mehr Blaubeeren, brauner
Zucker oder Ahornsirup, Sahne
oder Joghurt

1. Braunen Reis in der Küchenmaschine oder im Standmixer per Intervalltaste zerkleinern, um die Körner aufzubrechen.
2. Reis, Reisdink, Wasser und Salz in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und Mischung etwa 45 Minuten köcheln lassen, dabei alle 5–10 Minuten umrühren.
3. Blaubeeren waschen und mit Zucker, Chiasamen und Muskatnuss untermischen. Alles weitere 20 Minuten köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren und die Blaubeeren ein wenig zerdrücken. Wenn der Haferschleim zu dick wird, nach Bedarf mehr Wasser zugießen. Der Reis sollte sehr weich sein, wenn er gar ist.
4. Warm servieren.

Tipps

Die gemahlene Chiasamen machen den Brei zwar leicht gräulich, aber auch nahrhafter. Am besten mit einer Gewürzmühle, Kaffeemühle oder mit Mörser und Stößel zermahlen.

Variationen

Funktioniert genauso mit normaler Milch oder anderen Milchalternativen. Diesen Haferschleim kannst du auch in einem Schongarer zubereiten. Reis, Reismilch, Wasser und Salz hineingeben, umrühren, auf niedriger Stufe 7–9 Stunden kochen. Restliche Zutaten zufügen, gut umrühren und weitere 30–60 Minuten garen.



KENT BROCKMANS SCHNECKEN



»Bart wird berühmt« Staffel 5

Wenn du jeden Morgen unbedingt mit einer Schnecke beginnen musst, dann sind diese schnellen und einfachen Zimt-Zucker-Teilchen genau das Richtige. Das Rezept reicht für eine größere Menge, du kannst also eine Runde durch das Studio drehen – schnapp und weg!

FÜR 18 KLEINE BLÄTTER- TEIGSCHNECKEN

6 EL Butter, Zimmertemperatur

5 EL Zucker

1 TL gemahlener Zimt

¼ TL Salz

600 g Tiefkühl-Blätterteig (2 Platten),
aufgetaut

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen und mit 1 EL Butter bestreichen.
2. Zucker, Zimt und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren.
3. Eine saubere Arbeitsfläche mit etwa 1 ½ TL Zuckergemisch bestreuen und 1 Blätterteigplatte darauf ausrollen.
4. Den Teig zu einem ca. 20 × 30 cm großen Rechteck ausrollen und komplett mit 2 EL Butter bestreichen. 2 EL Zuckergemisch daraufstreuen, dabei an einer kurzen Seite 1 ½ cm Rand frei lassen.
5. Den Blätterteig von der kurzen, mit Zuckergemisch versehenen Seite her fest aufrollen. Die Rolle mehrmals hin- und herwälzen, damit sie gut verschlossen ist. Rolle in 9 ca. 2 ½ cm breite Scheiben schneiden. Vorgang mit der anderen Teigplatte wiederholen.
6. Noch etwas Zuckergemisch auf die Arbeitsfläche streuen, die Schnecken daraufsetzen und mit der Hand oder der Teigrolle zu einer Dicke von ca. 1 ½ cm flach drücken.
7. Schnecken mit Abstand zueinander auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Mit der restlichen Butter bestreichen und mit dem restlichen Zuckergemisch bestreuen.
8. Schnecken 20 Minuten im Ofen backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun, aber nicht zu dunkel sind.
9. Warm oder zimmerwarm genießen. Ja, das ist 'ne Schnecke!

VERBOTENE DONUTS



»Die Fahrt zur Hölle« Staffel 5

Du isst also gern Donuts ... Bereite diese einfachen Donuts zu Hause zu, damit alle davon naschen können. Du brauchst Flanders noch nicht einmal deine Seele zu verkaufen.

FÜR 15 DONUTS

Für die Donuts

200 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz

110 g Butter, Zimmertemperatur

150 g Zucker

125 ml Pflanzenöl

4 große Eier, Eigelb und Eiweiß
getrennt

1 TL Vanilleextrakt

Sonstiges

Fett (z. B. Kochspray) für die Form

1. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 170 °C) vorheizen. Eine große Donut-Backform mit Antihaf-Kochspray oder Butter einfetten.
2. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben. Beiseitestellen.
3. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker 3 Minuten mit dem Handmixer schaumig rühren. Öl unter Rühren zugießen. Eigelb und Vanille zufügen und 2 Minuten verquirlen, bis die Masse hellgelb und cremig ist.
4. Eiweiß in eine mittelgroße Schüssel geben und aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.
5. Mehlgemisch vorsichtig und kurz mit der Buttermasse verrühren. Dann den Eischnee unterheben und darauf achten, dass so wenig Luft wie möglich daraus entweicht.
6. Einen großen verschließbaren Gefrierbeutel mit dem Teig befüllen und verschließen. Mit einer Schere eine Ecke abschneiden, sodass eine ca. 2 cm große Öffnung entsteht. Die Donut-Vertiefungen etwas mehr als halbvoll mit dem Teig befüllen.
7. Donuts 10 Minuten im Ofen backen, bis die Oberseiten ganz leicht gebräunt sind und ein Zahnstocher nach dem Einstecken in der Mitte beim Herausziehen sauber bleibt. Die Donuts 3 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf ein Kuchengitter setzen.

(Fortsetzung ►)