

VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsens von

U^oSTEIN



Wenn hier steht „3 Eier“, dann nehm ich auch drei Eier!



VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsens von

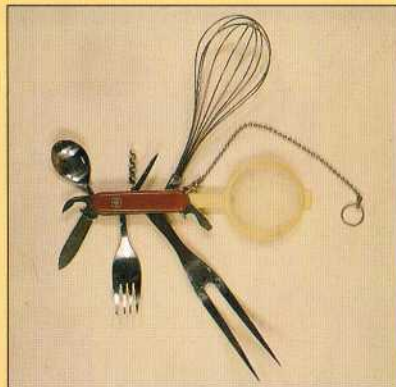
U^oY^oSTEIN

Lappan



Erwin sagt, seit er mir die Kochbücher geschenkt hat,
schmeckt ihm mein Essen sehr viel besser ...

**Das
müssen
Sie
auch
haben!**



Schweizer Küchenmesser



Maxitoaster für die große Familie

„Ohne Reis kein Preis.“

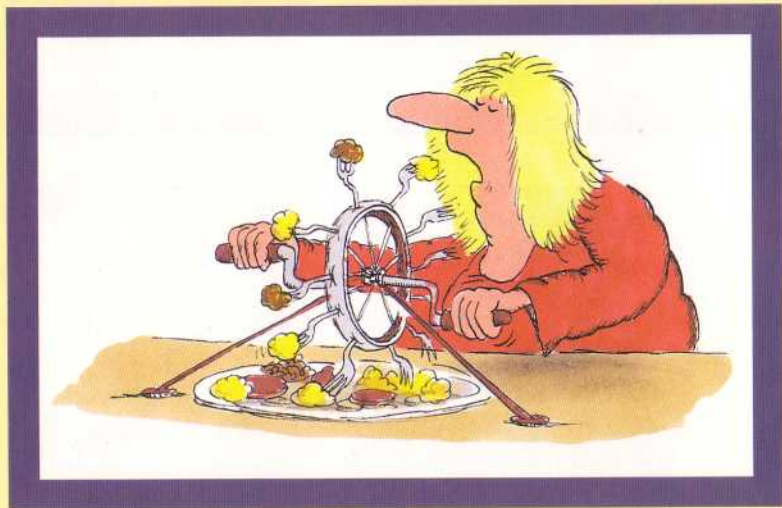
(Jury bei chinesischem Kochwettbewerb)



Du sollst nicht mit dem Essen spielen!

Große Erfindungen (Folge 1326):

DAS MAMPFRAD



Übrigens...

Pommes frites sind viel schneller gar, wenn man sie vor dem Fritieren ein paar Minuten in siedendes Fett legt!

HIER - DER SOLL DIR DIE ARBEIT
EIN BISSCHEN ERLEICHTERN!



ALSO EHRlich GESAGT -VIEL LEICHTER
RÜHRT ES SICH DAMIT NICHT!



Kochen mit Verstand

Paprika mit Hackfleischfüllung hat sich in den letzten Jahren in fast allen deutschen Speiseplänen einen festen Platz erobern können. Nun ist Paprika nicht jedermanns Sache. Kein Grund, auf dieses beliebte und leckere Gericht zu verzichten – so wird es auch eingefleischten Paprika-Gegnern schmecken!

Verfahren Sie wie folgt:



Entfernen Sie von einer Mittelgroßen Paprika den Deckel, und kratzen Sie mit einem Löffel das Innere heraus...



... Anschließend entfernen Sie kurzerhand auch das Äußere, das bisher den Genuß störte...



... Den Rest füllen Sie mit der nach üblichem Rezept hergestellten Hackfleischfüllung...



... Schieben Sie das Ganze in den vorgeheizten Backofen. Nach 20 Minuten ist alles fertig!

DAS
MITTELSTÜCK
GIBT'S SONNTAG!





„Sie sind wohl nicht ganz
richtig im Topf!“

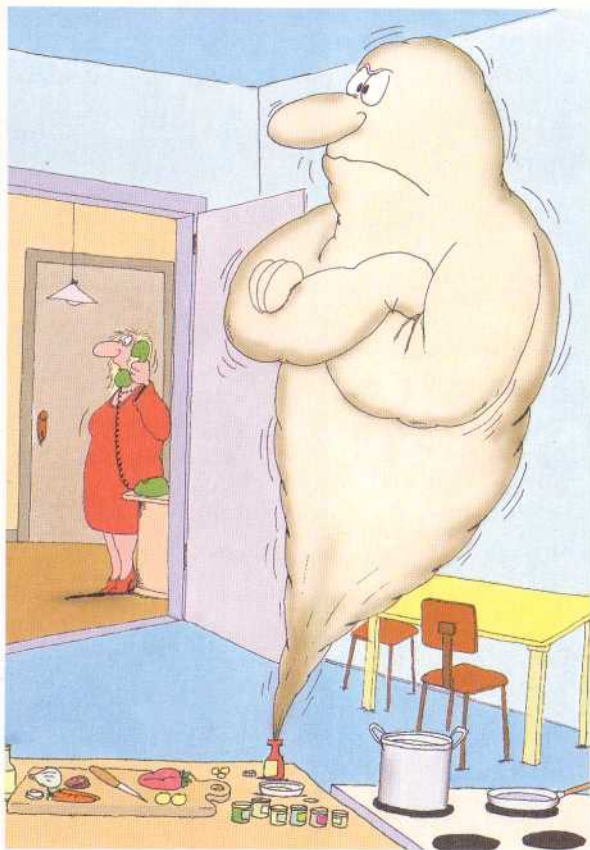
(Entrüstete Leserin in einem Schmähbrief an die
Koch-Hobbythek)

„Na, da haben Sie aber wieder
mal Schwein gehabt!“

(Metzgermeister zur Klage einer Kundin über ihr fades,
wässriges Fleisch)

Es gibt viel zu tun?
Backen wir's an!“

(Werbespruch einer Zwiebelburger Backpulverfirma)



Hallo, Feinkost Wildt! „Ich hab' gestern bei Ihnen ein orientalisches Gewürz gekauft...“

DA-MEIN THYMIAN, FRISCHES
BASILIKUM...MEIN MAJORAN...
MÖCHTEN SIE VIELLEICHT
NOCH EINEN BLICK AUF MEIN
LIEBSTÖCKEL WERFEN ?



Wußten Sie schon...

... daß die meisten Leute ein ausgewachsenes Hähnchen in Rotwein ohne weiteres akzeptieren, während sie über eine winzige Fliege im Rotwein ein großes Protestgeschrei anstimmen?

... daß in einer Sammlung alter Kochbücher die berühmten Memoiren der Pfanni Hill nicht fehlen sollten?

... daß Ente zu den Quakspeisen gerechnet wird?

... daß sich Köche gewöhnlich
mit einem freundlichen
Topfnicken begrüßen?

ZU BLÖD! DABEI HATTE ICH MIR SO
FEST VORGENOMMEN : DIESES JAHR LASS
ICH MICH AM 1.APRIL NICHT VON IHM
VERKOHLEN !

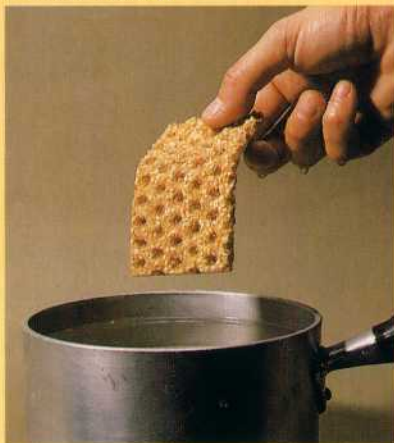


Profi-Tips:

Knäckebrot läßt sich problemlos und ohne zu krümeln oder zu zerbrechen in kalorigenaue Portionen zerteilen, wenn man es vorher für kurze Zeit in heißes Wasser taucht!



Steak wird besonders mürbe und zart, wenn Sie es auf dem Heimweg vom Fleischer auf den Reifen Ihres Mopeds binden.



Schön gleichmäßig soll das Wiener Schnitzel paniert sein. Für einen perfekten Auftrag benutzt die erfahrene Köchin eine Panierraupe.



Ich esse es nicht, bevor ich nicht die Packung sehen darf...

Um welchen Tatbestand handelt es sich hier?



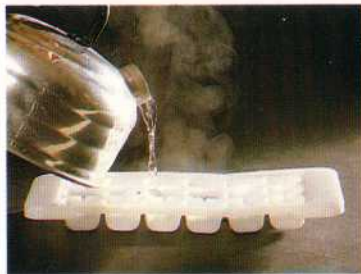
Alkohol am Streuer

Übrigens...

... Rotwein kippt man nicht mit Schwung herunter! Im Gegenteil: Man führt das Glas behutsam zum

Mund und nippt vorsichtig. Wie leicht kann einem sonst der Strohhalm ins Auge piken!

Heißes Wasser...



... verwendet man doch in der Küche bei jeder Gelegenheit! Die praktische Hausfrau friert es sich auf Vorrat ein. Bei Bedarf braucht es dann nur noch portionsweise entnommen und erhitzt zu werden. Einfacher geht's wirklich nicht.

ES IST EIN SCHOKOLADENKUCHEN...
ICH HATTE NUR KEINE
ZEIT MEHR, DIE
SCHOKOLADE
ZU RASPELN...

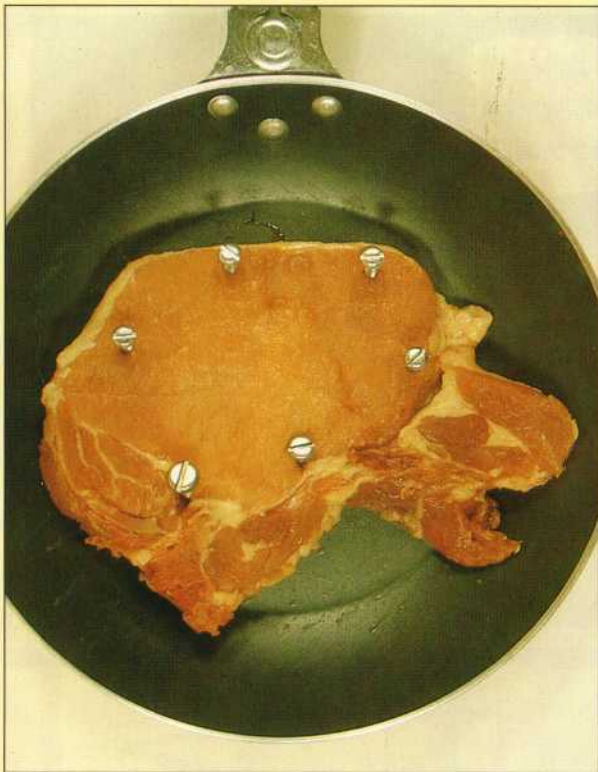


TÜR ZU!





„Na, würz bald?!“
(Koch zu seinem trödelnden Lehrling)



Immer daran denken:

Ihr Kotelett schrumpelt in der Pfanne nicht mehr zusammen, wenn Sie es vor dem Braten am Pfannenboden festschrauben!

DIE KOPFNUSS



Zu einem gemeinsamen Müsli bringt Irmchen ein Schürzchen mit 500 Gramm Korinthen von garantiert freilebenden Korinthern mit, Gerd einen Rucksack mit drei Kilo geraspeltem, ungebleichtem Styropor, Frank eine Fahrradpacktasche mit zwei Pfund Dörrfleisch und Sylvia eine Schubkarre mit einem Zentner Sägemehl aus biologischem Anbau. Wieviel Müsli kriegt jeder, wenn Uwe von nebenan noch einen Liter Mehrbereichsöl beisteuert und jeden dritten Löffel der Hund kriegt, bis er nach dem sechsten Löffel Sylvia beißt und verstört unter den Juteteppich flüchtet?

KAUM ZU GLAUBEN, DASS ES FRAUEN
GIBT, DIE ES SCHAFFEN, IN NUR ZEHN
MINUTEN EIN APPETITLICH AUSSEHENDES,
LECKERES ESSEN AUF
DEN TISCH ZU BRINGEN!



DANKE FÜR DAS KOMPLIMENT!

ES SOLLTE EIGENTLICH MEHR
EINE ANREGUNG SEIN...





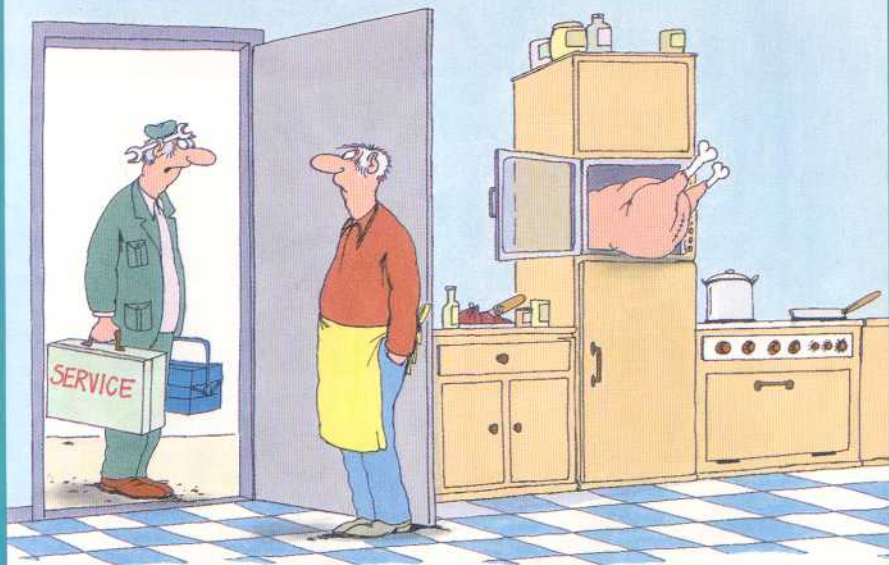
Rührig, rührig!

Soßen, Suppen und anderes wollen ständig umgerührt werden, damit nichts klumpt oder gar ansetzt.

Die moderne Hausfrau greift in solchen Fällen zum außenbordgetriebenen Schneebesen!

Einschalten, in den Topf setzen... und unbeirrt zieht der Schneebesen seine Kreise, während die Hausfrau die Hände für andere Dinge frei hat. Im Fachhandel.





Es ist das erste Mal, daß bei unserer Mikrowelle
die Tür nicht schließen soll...

Wußten Sie schon...

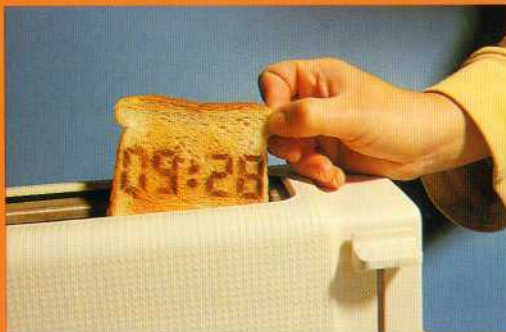
... daß das Wort
,Eintopf' zu den
Suppstantiven,
,knusprig' hingegen
zu den Bratjektiven
gezählt wird?

... daß sich junge Paare
oft beim Teigankühren
näherkommen, dann
den ersten Guß
austauschen und
anschließend eine
Vermählung bekannt-
geben?

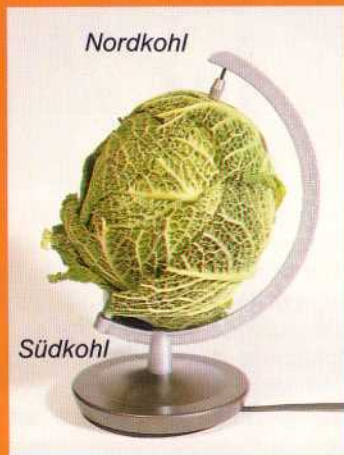


Für Sie...

...die sie morgens pünktlich aus dem Haus müssen, aber beim Frühstück nicht dauernd auf die Uhr schauen wollen, gibt es jetzt den neuen Toaster „Datacross“ der Firma Frohwenta, der auf jede Scheibe Toast die genaue Uhrzeit röstet.



Aus dem Herdkundeunterricht



... falls der Toaster mal urplötzlich seinen Geist aufgibt:



... einen halben Teelöffel von diesem oder jenem dazu, heißt es nicht selten in den Rezepten. Wer dabei gern genau arbeitet und sich nicht nur auf eine grobe Schätzung verlassen will, ist gut dran, wenn er dieses Präzisionsmeßmodell im Besteckfach hat.



... mit Ihren Kochkünsten mal richtig angeben wollen, sollten Sie auf Hummer Sicher gehen!

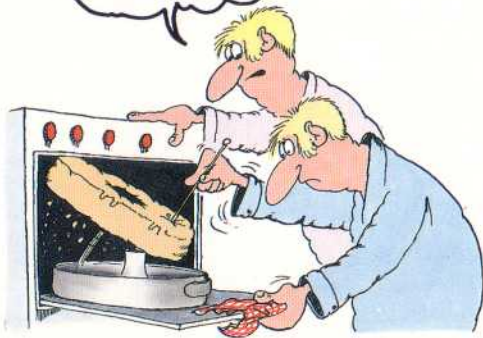
... mal irgendwelche Fragen zum Thema Kaviar haben, wenden Sie sich an die nächste Rogenberatungsstelle!

Die Augen tränen beim Zwiebelschneiden nicht, wenn Sie statt Zwiebeln eine junge Kohlrabi-Knolle nehmen.

DAS IST DIE STRICKNADEL-PROBE
UM ZU SEHEN OB DER KUCHEN
FERTIG IST...



AHA... UND WAS SAGT
DIE PROBE?



Auf die schnelle:



Eine geniale Erfindung für Junggesellen und berufstätige Frauen, die die Zeit zwischen Feierabend und Tagesschau nicht in der Küche verbringen wollen: Schnippelmanns Blitzgericht!

In den Boden jeder Konservendose ist eine kleine elektrische Wärmeplatte mit Stecker eingelassen. Schließen Sie die Konserve einfach an die

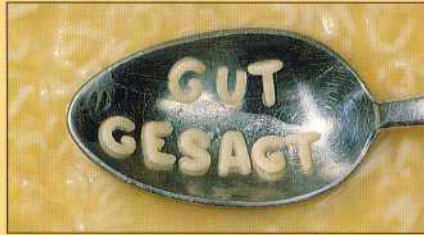


Steckdose an, und vier Minuten später haben Sie Ihr appetitliches Blitzgericht tellerfertig temperiert vor sich!



ES IST GAR KEINE PETERSILIE?
VERDAMMT, DANN WAR
ES MARTHAS BONSAI!





„Pudding will Weile haben!“

(Konservative Hausfrau zum Thema Instant-Pudding)

„Der Torten sind genug
gewechselt, laß uns jetzt
endlich Braten sehn...“

(Klassisches Zitat)

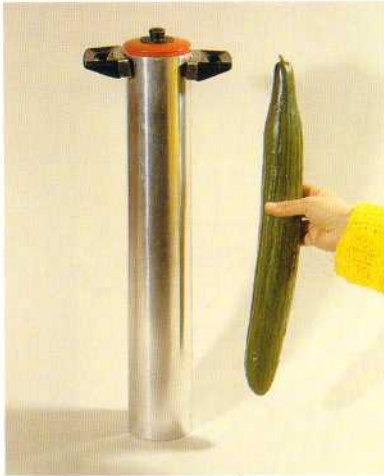
„Hummer ist der beste Koch“

(Alte Küchenregel)

„Brüh' übt sich,
was ein Meister werden will“

(Suppenkoch Izmir Tzatzik zu seinem Lehrling)





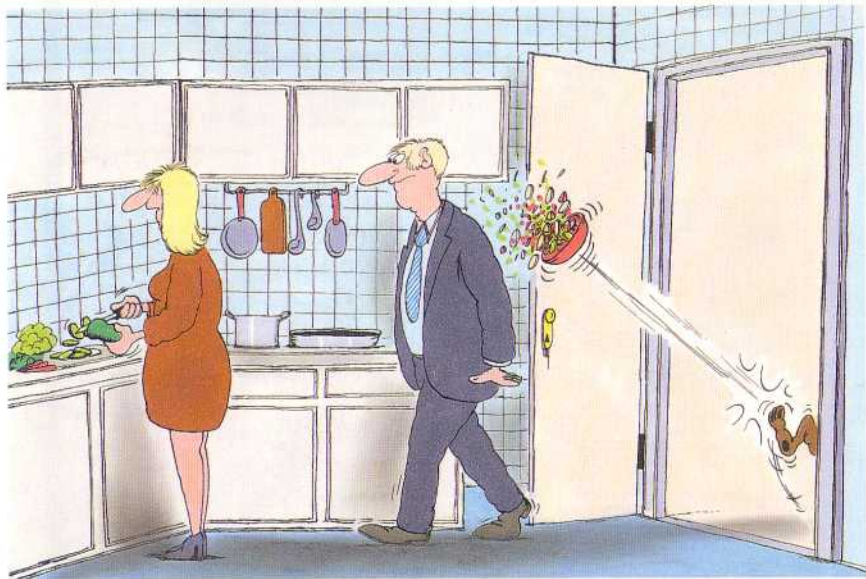
Schmorgurken mußten bislang immer zerschnitten werden, weil sie in keinen Topf paßten. Viel schöner ist es natürlich, wenn man sie in einem Stück zubereiten und servieren kann. Wie? Mit einem Gurkenschmortopf!

Wer ist...



... eigentlich der
Schutzpatron der
Vegetarier?
Ist es Rübezahl?
Kornrat Adenauer?
Oder ist es
Liza Vitaminelli?

Alles falsch.
Es ist natürlich
Wenke Möhre!



Und? Wie hat es der Hund aufgenommen, daß er unseren Rohkosttag mitmachen soll?

Einfach genial!



Ein Topf für die Kartoffeln, ein Topf fürs Gulasch – der halbe Herd wurde bisher für so eine kleine Mahlzeit in Gang gesetzt!



Die Hälfte Ihrer Stromkosten können Sie jetzt mühelos sparen: mit Dr. Eckhoffs Zwilling-Kochtöpfen – der bahnbrechenden Neuheit seit der Erfindung des winterfesten Schneebebens. Zwei Kochtöpfe auf einer einzigen Herdplatte – ein Energiesparraum wurde jetzt Wirklichkeit!

BISSCHEN FEST GERATEN,
DIE SOSSE, WIE?





Heute: Blumenkohl wird strahlend weiß, wenn Sie einen ordentlichen Löffel Persil ins Kochwasser geben.



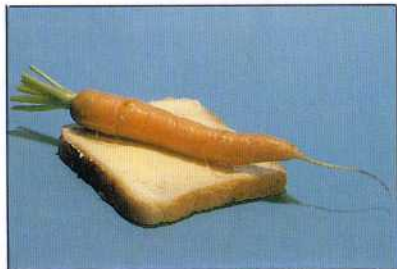
Im nächsten Buch: Was tun, wenn der Blumenkohl stark nach Seife schmeckt?

Die gute Idee:



Bis in die letzte Ecke wird der Plätzchenteig gleichmäßig ausgerollt, wenn Sie Dr. Köhnes Winkelnudelholz benutzen!

Aus Dänemark:



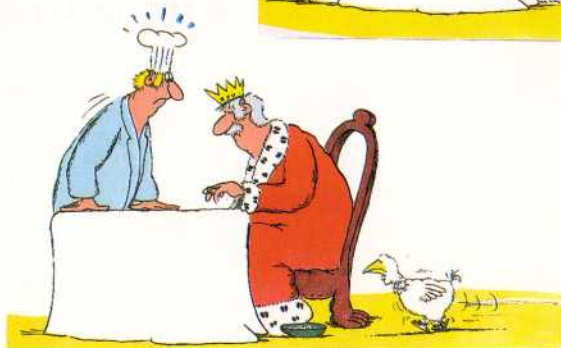
Das Mørebrød

EIN VOLLKORNMÜSLI,
WIE EURE
MAJESTÄT VERLANGTEN!

SEHR GUT!



VORSCHMECKER !!



WUSSTEN SIE...

... daß sich in diesen Tagen in
vielen deutschen Backstuben
wieder rührende Szenen
abspielen?

... daß ein normales
Lammgulasch nicht etwa
ein Hammelsurium ist?



... daß ein flambiertes
Dessert im Volksmund
Fackelpudding heißt?



Sie haben mir die Gebrauchsanweisung für meinen neuen Gasherd nicht mitgeliefert, aber ich brauche sie jetzt nicht mehr ...

Das Allerletzte!

Das Abschmecken einer Suppe ist gar kein großes Geheimnis – man muß allerdings schon über maggische Kräfte verfügen.

Tiefgefrorener Spinat knirscht nicht mehr zwischen den Zähnen, wenn Sie ihn vorher auftauen!



WIE BINDET MAN
EIGENTLICH
EINE
SOSSE ?



...diese und viele andere
bedeutende Fragen werden in diesem
einmaligen Werk nicht nur angerührt,
sondern umfassend und für
jedermann verständlich beantwortet.

Ein unentbehrliches
Nachschlagewerk, das in keiner
Küche fehlen darf!



9 783890 823812