

金钱肚 20元

旺角牛筋腩 20元

旺角牛杂 18元

Herzhaft & Süß (8)

Tatjana Siberg – Astrid van Nahl – Mark Jungbluth



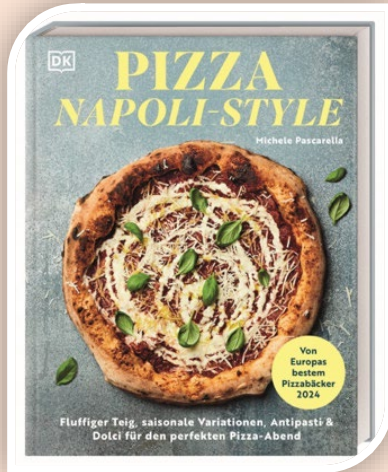


Martha Stewart: Martha. Das Kochbuch.
Aus dem Englischen von Julia Sommer.
Fotos von Dana Gallagher. Dorling Kindersley 2026 ·
304 S. · 44.95 · 978-3-8310-5231-8 ★★★★★

Als ich dieses Buch erstaunlicherweise schon gegen 10 Uhr in der Post vorfand, war der Vormittag erstmal gelaufen. Dabei wollte ich eigentlich nur einen ersten Blick hineinwerfen und es in die Liste ^^ der eingegangenen Bücher aufnehmen. Als ich das nächste Mal auf die Uhr schaute, läuteten gerade die Kirchenglocken: Es war 12 Uhr, und ich musste erst einmal in die Küche gehen und mir eine große Portion Spaghetti kochen, die dann auch fast so gut aussahen wie die auf dem einleitenden Foto des Bandes, das die Widmung an die 12- und 13-jährigen Enkelkinder sowie die Tochter von Martha, der Verfasserin, enthielt – hatten die Enkel doch sachkundig die Rezepte probiert und beurteilt, da ihnen ihre Mutter die Liebe zu gutem Essen vermittelt hatte. Ein indirektes Familienwerk, also – und ich kann versprechen, der hohe Preis lohnt sich.

Schon von der Aufmachung mit einer äußerst stabilen Fadenbindung her, den fast immer ganzseitigen Farbfotos der fertigen Gerichte, dazu oft genug zusätzlich kleinere Fotos, die entweder den Erstellungsprozess oder ein optisch besonders schönes Anrichten markieren, ist das Buch ein Prachtwerk, das voraussichtlich zwei bis drei Generationen überleben wird. Immer wieder eingeschoben gibt es eine Seite „Erinnerungen“, die bunt gemischt und daher schwer zu beschreiben sind. Da geht es um Fotos und kleine Texte aus früheren Fernsehsendungen, und zu diesen Fotos sind kleine Anekdoten oder Erinnerungen gefügt, die indirekt zum jeweiligen Rezept beitragen. Es ist eine bunte Mischung, die da entstanden ist und aus denen sich am Ende ein stimmiges und sehr schönes Gesamtbild der Menschen und auch der vergangenen Zeit erschließt. Da steht dann etwa die Suche nach der besten Methode zum Braten von Truthähnen gleichberechtigt neben Erinnerungen an die Familie von Martha, ein Stückchen ihrer Lebensgeschichte, die „irgendwie“ immer mit Essen und Kochen verbunden ist. Da gibt es aber auch Schwarzweißfotos, etwa vom Haus der Autorin auf Mount Desert Island oder von dem anfänglich kleinen Laden in Westport, für den Freunde, allesamt Köche, Lebensmittel und Produkte zum Verkauf herstellten; eine andere Seite ist zum Beispiel der „königlichen Kartoffel“ gewidmet, für deren Rezepte Martha unter anderem Kartoffelbauern auf dem Land besuchte.

Insgesamt besteht sich das Buch nach der Einleitung aus sieben größeren Teilen: Frühstück & Brunch, Suppen & Salate, Cocktails, Appetizer, Dinner, Beilagen aus dem Garten und Desserts. Gut gefallen hat mir am Ende auch das Kapitel „Mein Vorrat“ für vier verschiedene Brühen sowie für Mürbeteig, süße Schlagsahne und Blätterteig. Damit lässt sich in jedem Privathaushalt konkret „arbeiten“, zumal auch noch eine Übersicht über die benötigten Utensilien hinzukommt: Diese beschränken sich auf 5 Stück, und drei davon hat man mit Sicherheit im Haus ... **Astrid van Nahl**



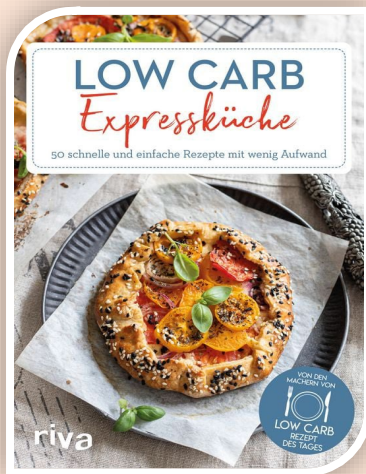
Michele Pascarella: Pizza Napoli-Style.
Übersetzung von Annette Ostlaender. DK Verlag 2025 ·
176 S. · 19.95 € · 978-3-8310-5190-8 ★★★★★

Schaut man sich in den letzten zwei Jahren in Grillgeschäften um, dann stößt man auf immer größer werdende Abteilungen zum Thema Pizza und findet ein immer größer werdendes Sortiment an Pizzaöfen für den Heimgebrauch. Auch die Herstellung des perfekten Teiges wird zum Inhalt von Kursen, und es gibt immer mehr Menschen, die plötzlich Wörter wie Hydratation, Trockenhefe oder auch Fenstertest in ihren Sprachgebrauch aufnehmen. Kein Wunder also, dass auch Kochbücher zu diesem Thema immer häufiger zu finden sind und der beliebte Klassiker der italienischen Küche eine richtiggehende Renaissance feiert.

Das vorliegende Kochbuch beschäftigt sich mit der neapolitanischen Variante der Pizza und gibt dem Leser nach einer kurzen Einleitung zum Werdegang des Autors, Europas bestem Pizzabäcker 2024, erst einmal eine hilfreiche Übersicht über die wichtigsten Hilfsmittel und Zutaten, bevor dann ein Abschnitt zum wohl wichtigsten Element des Gerichts folgt: dem Teig. Die Anleitung für den Grundteig ist mit Fotos zu jedem einzelnen Abschnitt der Zubereitung unterlegt und somit sehr einsteigerfreundlich. Durch die kleinen Schritte kann man der Anleitung sehr gut folgen. Hier wären jedoch gerade zur Einleitung noch ein paar weitere Hinweise sehr hilfreich gewesen, beispielsweise eine Info, welchen Einfluss die Hydratation und Umgebungstemperatur auf die Teigproduktion haben oder wie man mit den Ruhe- und Kühlphasen alternativ umgehen kann. Eben weil der Teig so essentiell für eine gute Pizza ist, hätte es hier ruhig ein wenig mehr Hintergrundwissen, Ergänzungen oder hilfreiche Tipps geben können – vor allem auch dazu, was den Teig einer neapolitanischen Pizza beispielsweise von der römischen Version unterscheidet.

Nach dem Teig folgen einige (auch ausgefallenerere) Ideen zu Saucen, mit denen sich die Pizzen belegen lassen und die ein schönes umfangreiches Bild an Variationen vermitteln – von der klassischen Tomatensauce bis hin zu verschiedenen Pesto-Sorten. Im Anschluss geht es dann an die verschiedenen Vorschläge für Beläge, sortiert nach Jahreszeiten, was ich persönlich eine sehr schöne Art der Sortierung finde, um nicht nur saisonal einzukaufen und zu kochen, sondern auch schnell ein Rezept zu finden, das zur aktuellen Wetterlage und häufig dann auch Gemütsstimmung passt. Auf Doppelseiten, illustriert von sehr ansprechenden und appetitanregenden Bildern, finden wir ganz unterschiedliche Rezepte, die genau wie die Anleitung zur Teigzubereitung, Schritt für Schritt übersichtlich aufbereitet werden. Ganz klassisch gibt es neben der Schritt-für-Schritt-Anleitung eine kleine Zutatenliste und bei der ein oder anderen Variation auch noch ein paar kurze Infos zum Rezept, eine kleine Einordnung der Hauptzutaten oder einfach nur eine kurze Anmerkung zur Geschichte des Rezepts. Hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei und wer mal Lust auf etwas anderes als die immer gleiche Salamipizza oder Margherita hat, kann sich über einen Mangel an tollen Vorschlägen nicht beklagen.

Das Buch ist ein gelungener Einstieg in die Welt des Pizzabackens mit Ideen für einfallsreiche Beläge und damit eine klare Leseempfehlung für alle Pizzafans und die, die es noch werden wollen! **Tatjana Siberg**



Low Carb Expressküche

50 schnelle und einfache Rezepte mit wenig Aufwand.

riva 2023 · 96 S. · 9.99 € · 978-3-7423-2216-6 ★★★★★

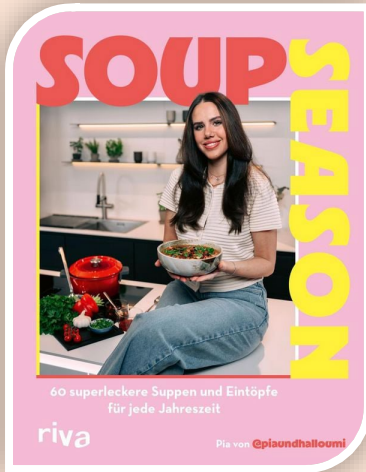
Dieses kleine Kochbuch im Taschenbuchformat gibt einen Überblick über vielfältige und bunte Rezepte aus dem Low-Carb-Universum. Aufgeteilt in die vier großen Abschnitte Frühstück, Mittagessen, Abendessen und natürlich Desserts werden zahlreiche Rezepte aufgeführt. Leider ist weder ein Autor noch der Fotograf genannt ...

Gut gefällt mir der direkte Einstieg. Hier gibt es keine langen Vorworte von Möchtegern-Bloggerinnen, die erstmal ihre Erfahrungen zum Besten geben. Nein, hier liegt ein klassisch angehauchtes Kochbuch vor, das sofort mit Rezepten startet. Jedes Rezept ist doppelseitig platziert, wobei das Rezept selbst in der Regel auf der linken Seite steht, während die rechte Seite ein seitenfüllendes Foto des Gerichtes zeigt – immer lecker und ansprechend inszeniert.

Das Layout der Seiten ist reduziert und luftig gestaltet. Hier wird schnell klar, dass das Rezept im Mittelpunkt steht. In moderner Aufmachung und mit tollen Makroaufnahmen werden die Gerichte in Szene gesetzt und der Appetit angeregt. Ich habe beim Durchblättern direkt Hunger bekommen. Vielleicht liegt es auch daran, dass ich diese Rezeption nach einigen Festtagen schreibe und nun mein Bauch und mein Kopf für mehr „leichte“ Gerichte anspringen. Auf alle Fälle sind die Gerichte allesamt schnell und einfach zuzubereiten. Wenige Zutaten sorgen für die gewisse Schnelligkeit, und die sehr übersichtliche Gestaltung und Aufmachung der Rezeptanweisungen sind super nachzuvollziehen. Viele Gerichte sind auch so einfach, dass ein schneller geübter Blick reicht, um das Gericht zuzubereiten. Ich bin mir auch sehr sicher, dass man einige Rezepte auch nach seinen Wünschen anpassen kann.

Nichtsdestotrotz ist dies ja ein Kochbuch mit Fokus auf Low Carb. Das heißt, ein Gedanke zu leichterem Essen steht im Vordergrund. So zeigt jedes Gericht auch eine kleine Übersicht der Nährwerte an, sodass man diese in seinen eigenen Rhythmus integrieren kann – ob man nun abnehmen, sich gesünder und leichter ernähren oder einfach neue Rezepte ausprobieren möchte.

Das Buch sorgt mit einer Fülle von schnellen und einfachen Rezepten für mehr Abwechslung in der Küche. Viele der Rezepte lassen sich auch sicher in der Partyküche verwenden, da es oftmals weniger regelrechte Hauptgerichte sind als vielmehr mögliche Beilagen. Ein Blick in diese Buch lohnt sich allemal – gerade auch der unschlagbare Preis sorgt dafür! **Mark Jungbluth**



**Pia von @piaundhalloumi: Soup Season.
60 superleckere Suppen und Eintöpfe für jede
Jahreszeit. riva 2025 · 127 S. · 20.00 € · 978-3-7423-2878-6
★★★★★**

Die Bloggerin und Influencerin Pia (Instakanal: *@piaundhalloumi*) zeigt in diesem Kochbuch 60 spannende und vielfältige Suppenrezepte und Eintöpfe für jede Gelegenheit. Dabei folgt sie in der Struktur dieses Buches den Jahreszeiten. Bunt und frisch kommen Gestaltung und Layout auf den Punkt und sorgen dabei für eine gute Nachvollziehbarkeit und Struktur.

Mir gefällt auf Anhieb die Aufteilung, denn bevor es so richtig mit den unterschiedlichen Suppen und Eintöpfen losgeht, besticht das Buch durch eine Einführung in die Basics – sprich: Was macht eine gute Brühe aus, welche Arten gibt es, und welche Grundzutaten muss ich im Haus haben. Dabei gibt es hierzu keine einleitenden Texte, sondern es geht direkt los mit Grundrezepten. Und die Grundzutat jeder guten Suppe ist zunächst einmal eine Brühe. Das Kochbuch ist also pädagogisch gut aufgebaut.

Danach folgt der Hauptteil mit 60 verschiedenen Rezepten für jede Gelegenheit und für jede Tages- und Jahreszeit. Jedes Rezept ist doppelseitig angelegt: Auf der linken Seite steht das Rezept, auf der rechten Seite eine perfekt inszenierte fotografische Aufmachung des Gerichts. Alles sieht super lecker aus!

Jedes Rezept ist stringent aufgebaut und leicht verständlich. Links neben dem Text findet sich die übersichtlich gestaltete Zutatenliste. Der Text des Rezepts selbst ist in mehrere Abschnitte gegliedert, der die unterschiedlichen Zubereitungsschritte bereithält. Der Rezeptname ist in quietschbunten Farben gehalten. Neben dem Titel findet sich auch immer eine direkte Angabe, ob es sich um eine Veggie-Variante handelt oder ob das Rezept Fleisch oder Fisch enthält. Ein spannend gestalteter und den Appetit anregender Teaser von Pia sorgt für große Vorfreude.

Das Buch enthält Suppen als auch Eintöpfe: Es sind sowohl Klassiker, die neu in Szene gesetzt sind, als auch innovative Kreationen dabei – ob Kürbissuppe in unterschiedlichen Aufmachungen, über diverse Suppen mit einem Gemüse als „Hauptakteur“ oder Bauereintopf, Schmortopf oder Coq au Vin. Von scharfen mexikanischen Genüssen über die asiatische Küche bis hin zur französischen Zwiebelsuppe strotzt das Buch nur so vor absoluter Vielfalt.

Ich habe mir schon das eine oder andere Rezept ausgesucht, das ich in nächster Zeit zubereiten werde. Denn eines hat Pia mit diesem Buch definitiv klargemacht: Suppe geht nicht nur im Winter oder als Vorspeise. Eine Suppe ist auch ein perfekt inszenierter Hauptakteur und schmeckt zu jeder Zeit im Jahr! **Mark Jungbluth**