

KOCHREIEN WIE DIE ZOMBIES



www.flyingtinkerbell.com

© Katrin „Sugar“ Schmalz



Finding Neverland

Bangarang with Pixie Dust!

Home

geborgt von... :)

Tinkerbell v...

Impressum

Tinks World

- › Allgemein (4)
- › Braaamins (9)
- › Buchkritik (9)
- › EileensBericht (6)
- › Filmkritik (2)
- › Foto-Freitag (35)
- › Freunde (2)
- › Fundstücke (16)
- › Giveaways (3)
- › Kochen wie die Zombies (8)
- › Kunst und Design (2)
- › Mädchenkram (15)
- › Pop-Spinning (1)
- › Pinnies (14)
- › Produkttest (5)
- › Schmuck (4)
- › Steampunk (11)

Tinks Memory

- › Mai 2012 (7)
- › April 2012 (14)
- › März 2012 (14)
- › Februar 2012 (16)
- › Januar 2012 (16)
- › Dezember 2011 (18)
- › November 2011 (15)
- › Oktober 2011 (13)
- › September 2011 (19)
- › August 2011 (2)

Kochen wie die Zombies



Zarte Eingeweide mit pinken Einschlag

Publiziert 16. April 2012 | Von Flohmarktperner | Bearbeiten



Eingeweide?

Was das angeht, entbehrt ein Rote Beete-Süßkartoffel-Gratin wohl nicht einer gewissen Ähnlichkeit mit diesen... aber keine Angst... es schmeckt besser als es aussieht!

Trink Translates :)

Select Language

Search

Trink Twitts

Tinkerbellsway

Follow this blog with [bloglovin'](#)

My Twitter, by Xharoch

Braaaaaiiins!!!

Zuerst möchte ich mich dafür bedanken, daß du mein „Kochbuch“ heruntergeladen oder es von jemand anderen kopiert hast.

Kochen gehört schon seit Ewigkeiten zu meinem Leben und es macht mir immer sehr viel Spaß zu kochen. Als ich damals z.B. auf der YukiCon in Stuttgart oder der JapAniManga Night in Winterthur gekocht habe, hatten wir mitunter den größten Spaß, den man in der Küche haben kann.

Schon seit einigen Jahren habe ich die bekloppte Idee ein Kochbuch zu schreiben, da immer wieder die Frage kommt „Wie machst du denn das oder jenes?“. Bis jetzt habe ich meine Rezepte nur mit den Lesern meines Blogs oder denjenigen mit denen ich zusammen gekocht habe, geteilt.

Auf der ChisaiiCon 2012 hatte ich nun die Möglichkeit zwei Kochkurse zu geben, nahm die Gelegenheit beim Schopfe und habe die Rezepte, für die ChisaiiCon in diesem „Mini-Kochbuch“ niedergeschrieben. Um nun ein richtiges Kochbuch zu machen würde ich dich bitten, wenn dir dieses Kochbuch gefällt, mir eine kleine Spende über Paypal zukommen zu lassen. Informationen findet ihr auf meinem Blog:

<http://www.flyingtinkerbell.com>

Auch kleine Beträge können helfen das Projekt durchzuführen :) Schaut doch auch mal so auf meinen Blog, da dort regelmäßig neue Rezepte erscheinen. :)

またね、
カトリン(^_-)-☆/Katrinschen☆~ (>。ò)

Abgebissen von...

...Chisaii-Con (Chisaii-Motiv)

<http://www.chisaiicon.de>

...Cherry Blossoms (shiropana)

<http://shiropana.deviantart.com>

Inhaltsverzeichnis

Yakitori.....	Seite 2
Wan Tan - Teig.....	Seite 4
Wan Tan mit Curryhuhnfüllung.....	Seite 6
Wan Tan mit Bananenfüllung.....	Seite 8
Frühlingsrollen.....	Seite 10
Dango.....	Seite 12
Grüner Tee Eis.....	Seite 14
Bubble Tea.....	Seite 16
Popping Bobas.....	Seite 18
Tapioka Perlen.....	Seite 19
Süßes Sushi.....	Seite 20



Yakitori

焼き鳥

ZUTATEN FÜR 25
PORTIONEN:

1 KG HUHN
(ÜBERSCHENKELFILETS)
125 ML SAKE
185 ML SOJASAUCE,
DUNKEL
125 ML MIRIN
(SÜPER REISWEIN)
2 EL ZUCKER
65 G
FRÜHLINGSZWIEBELN,
SCHRÄG IN 4 CM GROBE
STÜCKE GESCHNITTEN
25 HOLZSPIEßE

1. Mischt den Sake, die Sojasauce, das Mirin und den Zucker in einem Kochtopf zusammen und lasst die Mischung aufkochen. Während die Sauce aufkocht müsst ihr das Ganze zwischendurch immer wieder umrühren. Sobald die Sauce kocht, könnt ihr sie vom Feuer nehmen und beiseite stellen, damit sie abkühlen kann.
2. Schneidet nun die Hühnerfilets in mundgerechte Stücke. Sobald die Sauce abgekühlt ist (was ihr im Kühlschrank beschleunigen könnt), legt ihr das Fleisch in der Sauce für eine ½ Stunde ein. Nachdem die Fleischstückchen sich mit der Sauce vollgesogen haben, spießt ihr abwechselnd Zwiebel- und Hühnchenfleischstücke auf die Holzspieße.

3. Ideal ist es, wenn ihr einen Tepanyaki Grill oder etwas Vergleichbares habt: Erhitzt den Grill auf niedriger Stufe und legt die Spieße darauf aus. Wendet die Spieße immer wieder während sie langsam warm werden und bestreicht sie mehrmals mit der Sauce bis das Fleisch gar ist.

Solltet ihr keinen Tepanyaki Grill habt, so könnt ihr auch auf einen Backofen ausweichen: Legt dazu die Spieße für ca. 8 Minuten auf einem mit Alufolie ausgeschlagenen Backblech in eurem Backofen aus. Schaltet auf die Grillfunktion oder auf Ober- und Unterhitze und heizt den Backofen vorher gut auf. Auch im Backofen müsst ihr die Spieße immer wieder umdrehen und mit Sauce bestreichen.



Wasu Tan - Teig

餛飩

ZUTATEN FÜR 8
PORTIONEN:
400G MEHL
2 EIER
2 EL ÖL
8 EL LAUWARMES WASSER
1 PRISE SALZ

Verknetet alle Zutaten gut miteinander, wickelt den Teig mit Folie ein und lasst diesen im Kühlschrank für 40 Minuten ruhen.

Danach rollt ihr den Teig sehr dünn aus, teilt ihn in kleine Quadrate ab und füllt ihn nach euren Geschmack.

Als kleine Anregung findet ihr auf den nächsten Seiten zwei mögliche Rezepte für die Füllung.



WanTan mit

Curryhühnerfüllung

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK:

- 225 g HÜHNERFLEISCH,
GEKOCHT UND GEWÜRFELT
- 3 EL ZWIEBELN, GEHACKT
- 3 EL STAUDENSELLERIE,
GEHACKT
- 2 TL CURRYPULVER
- 60 ML MAYONNAISE
- 24 WAN TÄN - TEIGPLATTEN
- 1 VERQUIRLTES EI

1. Schneidet das Fleisch, die Zwiebeln wie auch den Sellerie klein und vermischt diese miteinander.
2. Gebt die Mayonnaise und das Currypulver dazu und vermischt sie wieder gründlich miteinander.

3. Nehmt nun 1 Esslöffel dieser Füllung und setzt die Mischung in die Mitte jeder WanTan - Teigplatte. Bestreicht nun die Ränder mit dem Ei und legt diese zu einer dreieckigen Form zusammen und drückt die Ränder mit Hilfe einer Gabel oder euren Fingern zusammen.
4. Erhitzt eure Fritteuse auf 190° Grad und frittiert die Teigtaschen so lange, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Lasst diese danach ein wenig auf einen Teller mit Küchenpapier abtropfen.

Was tun mit

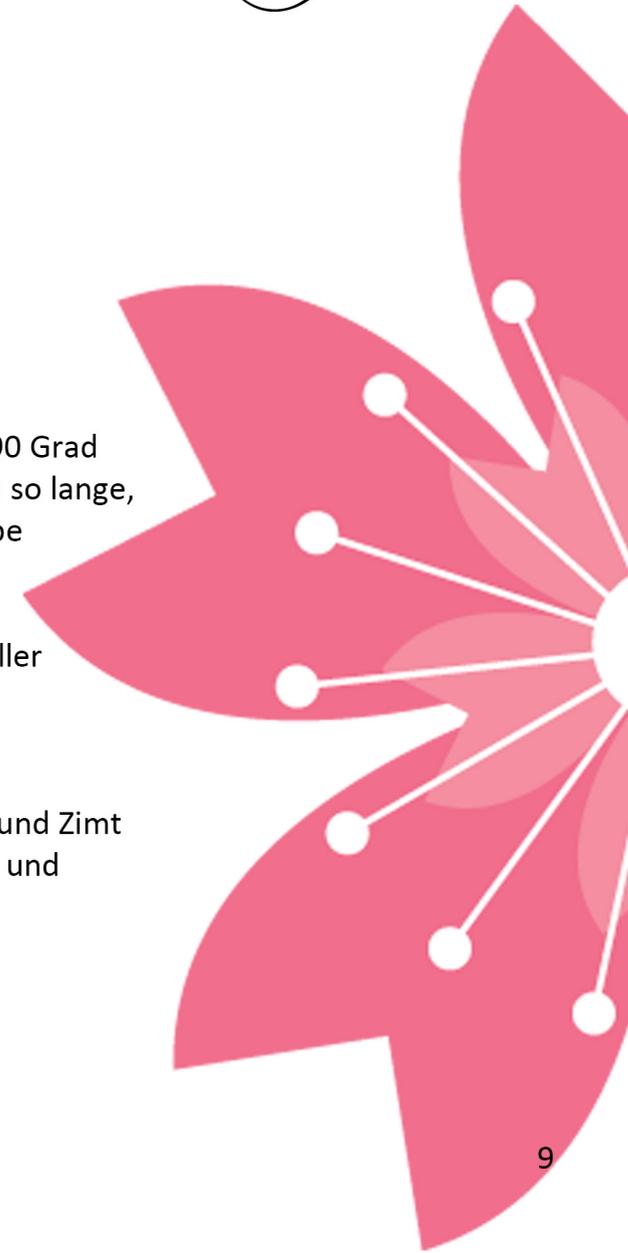
Bananenfüllung

ZUTATEN:

- 2 BANANEN
- 2 EL LIMETTENSAFT
- 100 g ZUCKER, BRAUN
- PUDERZUCKER
- ZIMT
- 2 EL WÄSSER
- 1 VERQUIRLTES EI

1. Schneidet die Bananen in dicke Scheiben und bestreicht sie mit Zitronensaft.
Wendet diese in braunen Zucker.
2. Legt eine dieser Bananenscheiben in die Mitte eines Blattes, bestreicht die Ränder mit dem Ei, legt diese zu einer dreieckigen Form zusammen und drückt die Ränder mit Hilfe einer Gabel oder euren Fingern zusammen.

3. Erhitzt eure Fritteuse auf 190 Grad und frittiert die Teigtaschen so lange, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.
Lasst diese ein wenig auf Küchenpapier auf einem Teller abtropfen.
4. Wendet sie in Puderzucker und Zimt solange sie noch warm sind und serviert sie sofort.



Frühlingsrollen

春まき

ZUTATEN FÜR 40 ROLLEN:

- 2 GROBE ZWIEBELN
- 1 GROBE KAROTTE
- 1/4 KOHLKOPF (CHINAKOHL ODER SPITZKOHL)
- 600G HACKFLEISCH
- 1 PACKUNG ASIATISCHEN BLÄTTERTEIG FÜR FRÜHLINGSROLLEN
- 1 KLEINE PACKUNG GLASNUDELN (~100G)
- 2 EIER
- 1 TL KARTOFFELSTÄRKE
- EIN SCHUSS AUSTERNSOÛSE
- EIN TEELÖFFEL FISCHSOÛSE

1. Zwiebeln würfeln, Karotten in feine kurze Streifen & Kohl in Streifen schneiden (auf Daumenlänge). Die Glasnudeln kurz in Wasser einlegen bis sie weich und griffest sind, danach ebenfalls schneiden.
2. Das Gemüse mit dem Fleisch & den zwei Eiern vermischen & so verkneten, dass alles schön zusammen klebt. Das Gemisch mit Salz, viel Pfeffer, Austern- & Fischsoße würzen.
3. Den Teelöffel Kartoffelstärke mit etwa zwei Tassen Wasser vermischen, langsam erhitzen bis eine dicke Flüssigkeit daraus entsteht und vom Herd nehmen. Dies dient danach als Kleber für Teig. =)
4. Für die Arbeitsfläche ein Küchentuch nass machen, gut auswringen und ausbreiten.
5. Etwa die Hälfte des Blätterteiges aus der Packung nehmen und den Rest wieder in den Kühlschrank packen.

Danach wird jedes Blatt einzeln abgezogen und in einen Behälter mit einem Deckel locker zu einem Haufen gelegt. (der Kühlschrank und der Behälter mit dem Deckel verhindern, dass der Teig zu schnell trocken wird)

6. Ein Blätterteigblatt wie ein Karo auf das feuchte Küchentuch legen. Den Finger in die abgekühlte Flüssigkeit mit der Kartoffelstärke tauchen und die oberen drei Ecken damit bestreichen. Einen Esslöffel der Füllung auf den untersten Teil des Blattes verteilen und zu einer Art Wurst formen. Die unterste Ecke des Blätterteig über die Füllung schlagen, andrücken und weiterrollen bis die mittleren zwei Ecken erreicht werden (dabei stetig den Teig andrücken).

Das Gemüse-Fleisch-Gemisch wird nun an den Seiten nochmals leicht angedrückt und danach werden die mittleren beiden Ecken um die das Ganze geschlagen. Alles weiterrollen und am Ende wird die ganze Rolle noch einmal leicht flach gedrückt, wobei die Spitze der obersten Ecke nach unten gedrückt werden sollte. Sollte die Spitze zu locker dranhängen, noch etwas "Kleber" darauf verteilen, da die Frühlingsrolle beim Frittieren sonst aufgehen kann.

7. Wurde alles verarbeitet, kann das Ganze nun in heißen Fett frittiert werden bis die Rollen eine goldbraune Färbung haben. Man kann die Frühlingsrollen pur oder mit einer süß-scharfen Soße essen.

Dango

団子

ZUTATEN FÜR 4
PORTIONEN:

300 g REISMehl

50 ML SOJASAUCE

70 g ZUCKER

2 TL STÄRKEMEHL

2 EL MIRIN (REISWEIN)

1. Vermischt das Reismehl mit 250 ml kochendem Wasser in einer Schüssel und knetet diese Mischung zu einer Kugel zusammen.
2. Verteilt die Kugel auf einem Baumwolltuch und lasst sie für 30 Minuten dämpfen. Dies macht ihr am besten in einem Reiskocher.
3. Trennt den Teig vom Baumwolltuch und spült ihn mit kaltem Wasser ab, bis das Wasser klar abläuft.
4. Formt beliebig große Kugeln aus dem Teig und spießt diese auf Holzspießen auf. Ihr könnt diese nun entweder so essen oder in einer Bratpfanne anbraten bis sie goldbraun werden.

5. Gebt die Sojasauce, das Mirin, 100 ml Wasser, Zucker und Stärke in einen Kochtopf und kocht diese unter ständigem Rühren auf bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Gebt diese über die Spieße und serviert die Dangos.

Zombietipp 1:

Ihr könnt das Reismehl auf 3 Portionen à 100 g aufteilen und dem anteiligen Wasser etwas Sirup und Lebensmittelfarbe beigegeben, um den Dangos einen anderen Geschmack und Farbe zu geben.

Zombietipp 2:

Ihr könnt die Spieße um ein Lagerfeuer herumstecken und sie vom Feuer braten lassen (also so ähnlich wie Stockbrot oder Marshmallows)

Grüner Tee Eis

お茶のアイスク

ZUTATEN:

500G PACKUNG VANILLEEIS
GRÜNER TEE (CHA) AUS
DEM ASIAMARKT

Das Vanilleeis leicht antauen lassen und 3-4 Teelöffel Cha unter das Eis heben.

Ihr könnt jetzt so viel Grünen Tee einmischen wie es euch schmeckt. Hierbei bevorzugen einige eine leichte Note, während andere auf dem typischen Grüner Tee Geschmack bestehen.

Je dunkler das Eis wird, desto intensiver wird auch der spätere Geschmack.

Tastet euch lieber langsam an das Mischverhältnis heran und probiert es zwischendurch bevor ihr mehr Teepulver hinzugebt.

Da jedes Vanilleeis anders schmeckt kann es sein, daß man anders als bei vorherigen Versuchen, mehr oder weniger Tee benötigt.

Gebt das Eis nach dem Untermischen wieder für eine gute Stunde in die Gefriertruhe.

Danach könnt ihr das Eis servieren.

Zombietipp 1:

Das Eis schmeckt auch mit Honig oder Schokosauce sehr lecker.

Zombietipp 2:

Wer Experimentierfreudig ist kann den Cha auch unter andere Eissorten mischen, wie zum Beispiel Stracciatella oder weiße Schokolade, die sich auch hervorragend eignen.

Bubble Tea

珍珠奶茶

ZUTATEN FÜR 3-4 GLÄSER:

1 GLAS TAPIOKA PERLEN
SIRUP NACH GESCHMACK
EISWÜRFEL NACH BEDARF
GROBE STROHHALME
(DAMIT IHR DIE PERLEN
AUCH AUFSAUGEN KÖNNT;
SONST MACHT ES JA KEINEN
SPASS, ODER? :))
TEE NACH GESCHMACK
(ENTWEDER EIN TEE ZUM
AUFKOCHEN ODER JEDER
BELIEBIGE EISTEE)

1. Wenn ihr euch für einen normalen Tee entschieden habt, dann kocht Wasser auf und bereitet den Tee zu. Es ist sinnvoll dieses als erstes zu machen, damit der Tee gut abkühlen kann.

2. Danach kocht ihr die Perlen für 25 bis 30 Minuten im Verhältnis 1:8 mit Wasser.

Beim Kochen tritt viel Stärke aus den Tapioka-Perlen aus und das Wasser kann daher zu schnell verdicken. Falls das Wasser zu schnell verdampft müsst ihr wieder neues Wasser hinzugeben.

Während die Tapioka-Perlen kochen, müsst ihr sie vorsichtig umrühren, da sie sonst auf dem Boden festkleben können.

3. Sobald die Tapioka-Perlen an der Wasseroberfläche schwimmen, schaltet ihr die Hitze auf eine mittlere Stufe und lasst sie mit einem geschlossenen Deckel für 30 Minuten köcheln. Rührt von Zeit zu Zeit die Perlen um.

Die ideale Konsistenz ist von außen weich mit einem leicht festen Kern. Je länger sie kochen, desto weicher werden sie.

Dies ist allerdings Geschmackssache und ihr solltet für euch herausfinden, wie ihr sie am liebsten mögt.

4. Wenn sie fertig sind, schreckt sie gründlich mit Wasser ab, damit sie abkühlen und die restliche Stärke abfließen kann.

5. Legt nun die Perlen für mindestens 1-2 Stunden in euren Sirup ein. Je länger die Perlen im Sirup ruhen, desto mehr Geschmack haben sie dann :)

Wenn die Perlen den gewünschten Geschmack angenommen haben, könnt ihr den Bubble Tea zubereiten.

6. Entweder nehmt ihr den Tee eurer Wahl pur, oder mischt ein halbes Glas Tee mit Milch, die gewünschte Anzahl an Perlen, ein paar Eiswürfel, zusätzlich noch 1-2 EL von dem Sirup, in dem ihr die Perlen eingelegt habt, mischt alles in einen Shaker und schüttelt diese gut durch.

Nun alles in ein Glas umfüllen und mit einem großen Strohhalm servieren.

Zombietipp:

Ihr könnt, wenn ihr die Tapioka-Perlen kocht auch dort schon Sirup hinzufügen, damit sie Geschmack intensiver aufnehmen.

Wenn Ihr Lust habt selber auszuprobieren wie man Bobas oder Tapioka-Perlen macht, könnt ihr sie nach den folgenden Rezepten ausprobieren.

Popping Bobas

ZUTATEN:

3 g ALGINAT
(ALGENSTÄRKE)
600 g FRÜCHTE (z.B.
MELONE, MANGO, APFEL)
3 g CALCIUMLACTAT
500 ML WASSER

1. Püriert zuerst das Obst ganz fein und laßt den Saft durch ein Tuch abtropfen. Nehmt von diesen Saft ungefähr 300 g ab und mischt ein Drittel (also ungefähr 100 g) davon mit dem Alginat.
2. Gebt diese Mischung wieder zu den restlichen 200g Saft hinzu. Lasst dieses durch ein Sieb in eine Schüssel tropfen und lasst den Saft nun 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
3. Löst nach der halben Stunde das Calciumlactat in Wasser auf und lasst den Saft mit Hilfe einer Spritze in die Lösung tropfen. Kocht dieses nun für 1 Minute und spült die Kugeln danach mit Mineralwasser ab.

Der Vorteil gegenüber den Tapioka-Perlen ist, daß ihr diese nicht mehr in Sirup einlegen müßt, um einen Geschmack zu bekommen. Ihr könnt auch jedes Obst, auf das ihr Lust habt benutzen. Probiert doch einfach mal ein wenig aus :)

Tapioka Perlen

ZUTATEN:

100 g MANIOKMEHL
50 ML AHORNSIRUP
1L WASSER MIT ZUCKER
GESCHMACKSSIRUP NACH
WAHL

1. Zuerst vermischt ihr das Maniokmehl und den Ahornsirup zu einem zähen Brei.
2. Formt daraus kleine Kugeln, die in etwa die Größe einer Murmel haben und gebt diese dann für etwa 35 Minuten in kochendes Wasser.
3. Spült die Perlen nach dem Kochen gut ab und gebt sie danach in eine Schüssel mit Zuckerwasser.
4. Als letztes gebt ihr den Sirup in das Zuckerwasser und lasst die Perlen für ein paar Stunden in dem Wasser einziehen.



Süßes Sushi

寿司

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN:

MILCHREIS:

- 1 PACKUNG MILCHREIS
- 1 L MILCH
- 1 DOSE KOKOSMILCH
- 1 PRISE ROHRZUCKER
- 1 STK. ZITRONENSCHALE,
GERIEBEN
- 1 STK. VANILLESCHOTE
- 1 PRISE SALZ

"WASABI":

- 1 PÄCKCHEN PISTAZIEN
(UNGESALZEN)
- 1 PÄCKCHEN CRÈME
FRAÎCHE
- 3 EL ZUCKER

GARNITUR:

- 15 LITSCHIS
- 1 MANGO
- 1 SCHUSS SCHOKOSIRUP
ODER SCHOKOSAUCE
- 1 LAUCH
- 1 KIWI
- 1 ANANAS

1. Kocht den Milchreis nach Packungsanweisung, aber ersetzt 1/3 der Milch durch die Kokosmilch. Schneidet die Vanilleschote der Länge nach auf, gebt diese wie das Salz und die Zitronenschale dazu und kocht alles zusammen. Achtet darauf, daß der Milchreis nicht zu flüssig bleibt. Süßt den Milchreis mit dem Rohrzucker nach Belieben und lasst den Milchreis abkühlen.
2. Kocht nur das Grüne vom Lauch in sehr süßem Zuckerwasser für 15 Minuten und schneidet ihn danach in kleine Streifen.
3. Schält die Mango, Kiwi und Ananas und schneidet sie in kleine, längliche Streifen.

4. Halbiert die Litschis und klopft sie leicht flach (diese dienen als "eingelegter Ingwer"-Beilage).
5. Die Pistazien möglichst klein mahlen, mit der Crème fraîche vermischen und nach Belieben süßen. Den "Wasabi"-Ersatz danach ziehen lassen.
6. Füllt kaltes Wasser in eine Schüssel und haltet damit eure Hände feucht während ihr das Sushi zurecht formt. Belegt das Sushi je nach Geschmack mit dem Obst, wobei ihr Onigiri, Maki oder kleine Rollen formen könnt. Der Milchreis sollte eigentlich fest und klebrig genug sein, um in Form von Sushi stabil halten zu können. Sollte das Obst dennoch nicht richtig auf dem Reis haften, so könnt ihr das Ganze mit einem süßen Lauchstreifen umwickeln.

