



DAS INOFFIZIELLE

HAWKINS KOCHBUCH



EMF



ÜBER 60 KOCH- UND BACKREZEPTE
FÜR STRANGER THINGS FANS

TOM GRIMM

DAS INOFFIZIELLE

HAWKINS KOCHBUCH

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2022

© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7,
86859 Igling

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt. Es wurde weder von The Duffer Brothers noch von Netflix Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Covergestaltung, Layout und Satz: Anna Obermüller

Redaktion und Lektorat: Carina Baier

Herstellung: Carina Ries

Bildnachweis:

Cover-Hintergrund: Shutterstock/ © Kseniya Ivashkevich; Mind

Flayer: Shutterstock/ © Art and Roam

Innenteil, Kapitelaufmacher: Shutterstock/ ©Kseniya Ivashkevich;

Wald-Hintergrund: Shutterstock/ © Tom Tom

Fahrrad-Kinder, Demogorgon, Lichterkette, Demogorgon-Blume,

Ascheflocken: Anna Obermüller

Fotografie: Tom Grimm

ISBN 978-3-7459-1385-9

www.emf-verlag.de

**FÜR OSKAR »OSSI« BÖHM,
DEN VATER, DEN ICH NIE HATTE.**

Ab sofort hat Gott da oben nicht mehr das letzte Wort!



INHALT

[Vorwort](#)

FRÜHSTÜCK

[Hoppers Donuts](#)

[Peanut-Butter-And-Jelly Sandwich](#)

[Billys Powermüsli](#)

[French Toast à la Jonathan](#)

[Blaubeer-Pancakes](#)

[Hoppers Kaffeetraum](#)

[Spicy Eggs](#)

SNACKS & FASTFOOD

[Demogorgonzola](#)

[Hoppers Sandwich](#)

[Fried Chicken à la KFC](#)

[Original American Puffs](#)

[Stranger Currywurst](#)

[Corn Dogs](#)

[Demogorgon-Feigen](#)

[Dustins Bologna-Sandwich](#)

[Original Hot Dog](#)

[Chips und Salsa](#)

[Truthahn-Sandwich](#)

[Stranger Chicken](#)

BEILAGEN & HAUPTGERICHTE

[Kürbis- Brötchen](#)

[Hoppers Gemüse-Allerlei](#)

[Bunter American Coleslaw](#)

[Mrs. Wheelers Dinner Rolls](#)

[Demogorgon-Pizza](#)

[Joyces Gemüselasagne](#)
[Hoppers Bierhähnchen](#)
[Mrs. Wheelers Kondolenz-Kasserolle](#)
[Mrs. Wheelers Hackbraten](#)
[Stranger Truthahn](#)
[Upside-Down-Burger](#)
[Chicken Tater Tots](#)
[Peperoni-Pizza](#)

DESSERTS

[Snack-Pack-Pudding](#)
[Erdbeer-Demogorgon](#)
[Ahoy Surprise](#)
[Explodierte Ratte](#)
[Vanille-Karamell-Eis](#)
[Demogorgon-Törtchen](#)
[Schoko-Pudding mit Schokolinsen](#)

SWEETS

[Hoppers Waffeln Extravaganza](#)
[Zucker-Krapfen](#)
[Demogorgon-Torte](#)
[Strawberry-Shortcake-Waffeln](#)
[Erdnuss-Riegel](#)
[Mrs. Wheelers Weihnachtskuchen](#)
[Frittierte Twinkies](#)
[D'Artagnans Lieblingsnougat](#)
[Waffeln am Stiel](#)
[Erdbeer-Cookies](#)
[Stranger Waffeln](#)
[Selbstgemachtes Studentenfutter](#)
[Demogorgon Deluxe](#)
[Zweierlei Popcorn](#)
[Bananas-Foster-Waffeln](#)

DRINKS

[Cuba Libre](#)

[Dr. Alexeis Lieblings-Slush](#)

[The Upside Down](#)

[Ahoy-Eiskaffee](#)

[Bennys Burgers Iced Tea](#)

[Elfis Mocktail](#)

[Original American-Diner-Milchshake](#)

[Danksagung](#)

STRANGER THOUGHTS

Für jemanden wie mich, der mit den Büchern von Stephen King aufwuchs, ist Stranger Things ein Geschenk – ein Geschenk, das man sich so lange vergeblich gewünscht hat, dass man die Hoffnung schon aufgegeben hatte, es je zu bekommen.

Nachdem ich meine »Leselaufbahn« Mitte der Achtziger des letzten Jahrtausends (die Älteren von euch werden sich erinnern) vornehmlich mit Comics und Groschenheften begann, war Stephen Kings Feuerkind der erste »richtige« Roman, den ich je gelesen habe. Ich war damals zwölf oder dreizehn, und obwohl das Buch meiner bescheidenen Meinung nach nicht unbedingt zu Kings Meisterwerken gehört, sind die Parallelen zu Stranger Things, der grandiosen Netflix-Serie der Duffer Brothers, trotz allem unübersehbar, schließlich geht es hier wie dort um ein Mädchen mit besonderen Fähigkeiten, das aus einer Forschungseinrichtung der US-Regierung flieht. Eine ziemlich augenfällige Gemeinsamkeit.

Auch bei anderen Frühwerken des »King of Horror« haben sich Matt und Ross Duffer, die Macher von Stranger Things, eifrig bedient, z. B. bei Kings Magnum Opus »Es«. Abgesehen davon, dass beide Geschichten in typischen amerikanischen Kleinstädten angesiedelt sind, dreht sich alles um eine Gruppe unbeliebter, nerdiger, aber herzensguter Jungs, die mit übernatürlichen Ereignissen konfrontiert werden und dabei die Bekanntschaft eines geheimnisvollen Mädchens machen, das ihre Hormone ordentlich in Wallung bringt. Damit nicht genug: Der tapfere Bob Newby, Superheld, in der 2. Staffel von Stranger Things und der Freund von Joyce Byers, wuchs nach eigener Aussage in Maine auf, wo die meisten von Kings Stories spielen, was nahelegt, dass es sich bei dem gruseligen Clown, der Bob als Kind auf dem Jahrmarkt begegnet ist und ihm jahrelang Albträume bescherte, der Killerclown Pennywise gewesen

sein könnte. Andere Szenen wie z. B. der Marsch über die Bahngleise, der in Stranger Things gleich mehrfach vorkommt, ist geradewegs von Kings Novelle »Die Leiche« bzw. Rob Reiners kongenialer Adaption »Stand by Me – Das Geheimnis eines Sommers« übernommen. Und als Billy Hargrove in Staffel 3 seinen Kopf durch die Tür rammt, um Max zu packen, fehlt eigentlich bloß noch, dass er wie seinerzeit Jack Nicholson in Shining brüllt: »Hier ist Johnny!«

Anders ausgedrückt: Stranger Things atmet tausendmal mehr den Geist von Stephen King als die Legionen hochoffizieller King-Verfilmungen, die da draußen auf ein unbedarftes Publikum lauern. Und es freut mich aufrichtig, dass ich alter Sack das noch erleben darf!

Ich wuchs in einer Zeit auf, in der es noch keine Handys gab, kein Internet und kein Netflix. In meiner Jugend hatten wir bloß drei Fernsehsender, und entweder guckte man das, was da lief, oder man lieh sich einen Film in der Videothek aus. Unglaublich, aber wahr: Man konnte nicht einfach auf Knopfdruck schauen, wonach einem der Sinn stand. Es war eine andere Zeit – nicht zwangsläufig eine bessere Zeit, aber definitiv eine unbeschwertere, in der die größte Sorge, die man zu Beginn der Sommerferien hatte, die war, was zum Teufel man nur mit all der freien Zeit anfangen soll, die einen in den nächsten sechs Wochen erwartete, anstatt wie heute von einem Termin zum anderen zu hecheln und sich darum zu sorgen, wovon zum Teufel man selbst mit zwei Jobs die nächste Miete bezahlen soll. Stranger Things versetzt mich auf vielerlei Weise in jene Epoche meines Lebens zurück, wenn auch mit zwei nicht unwesentlichen Unterschieden. Erstens: Bei uns im Dorf gab's keine Monster. Und zweitens: Das Essen war deutlich bescheidener als in Hawkins, Indiana.

Letzteres lag maßgeblich daran, dass meine Mutter nachweislich die schlechteste Köchin der Welt war. So war sie beispielsweise der

festen Überzeugung, dass es genügt, Rosenkohl, Blumenkohl oder Spargel einfach in warmes Wasser zu schmeißen und zwanzig Minuten später dann genauso aufzutischen, ohne Salz, ohne Sauce, ohne Biss, mit viel zu labberigen, ungewürzten Erdäpfeln, für die die Bezeichnung »Schweinekartoffeln« noch ein Kompliment war. Für meinen Bruder und mich war es seinerzeit ein Segen, wenn wir von der Schule heimkamen, und es ausnahmsweise mal nichts Selbstgekochtes gab, sondern eine köstliche Dose Ravioli. Und wenn's zur Feier des Tages ein halbes Hähnchen von der Bude gab, war das wie Weihnachten und Ostern zusammen. Es liegt mir fern, schlecht über die Toten zu sprechen, doch was wahr ist, muss wahr bleiben. Und die Wahrheit ist: Meine Mutter war keine Mrs. Wheeler, die den ganzen Tag in der Küche stand, um ihren Liebsten voller Hingabe herzhaftere Aufläufe, köstliche Kuchen und saftige Braten aufzutischen. Und bei uns in der Gegend gab's damals auch keine Starcourt Mall, wo man in ultraschicker Pop-Art-Atmosphäre für schmales Geld Burger, Fried Chicken oder Milchshakes bekam. Ich kann also mit Fug und Recht behaupten, dass ich in jungen Jahren nicht allzu viel mit Kulinarik am Hut hatte.

Das änderte sich zwar später, aber ein Gourmet bin ich dennoch ebenso wenig geworden wie ein zweiter Paul Bocuse.

Dementsprechend kommt es mir sehr entgegen, dass die Esskultur von Stranger Things genauso fest in den 1980ern verwurzelt ist, wie der Rest der Show. Nicht von ungefähr sind die meisten der Gerichte in diesem Buch so kinderleicht zuzubereiten, dass selbst Dustin es hinbekäme – mit verbundenen Augen ... während er mit Suzie funkt (oder es wenigstens versucht).

Kochen ist keine Hexerei, sagt man, und bei diesen Rezepten trifft das definitiv zu. In Stranger Things wird keine Haute Cuisine serviert. Das kulinarisch Anspruchsvollste, das in der Serie passiert, ist, dass Hopper in einem Steakhouse vergeblich auf Joyce wartet und sich dabei aus lauter Frust über ihr Nichterscheinen hemmungslos

betrinkt. Also gibt's hier jede Menge Snacks, Fastfood, Knabberkram, Eis und anderes ungesundes Zeug, bei dem der Nutri-Score durch die Decke schießt. Für Veganer*innen, Vegetarier*innen und Leute, die nur Sachen essen, die freiwillig vom Baum gefallen sind, ist dieses Buch daher allenfalls eingeschränkt zu empfehlen. Im Ernst: Falls ihr zu dieser Fraktion gehört, habt ihr eure sauer verdiente Kohle leider falsch angelegt. Trotzdem danke für's Vorbeischaun!

Aber genug gequatscht. Ich denke, worum es hier geht, ist hinreichend klar geworden: Um Essen. Um die 1980er. Und, natürlich, um Stranger Things. Und genau wie Stranger Things soll dieses Buch vor allem eins: Spaß machen. Für mich jedenfalls war dies ein absolutes Traumprojekt, und das nicht bloß aufgrund meiner morbid-infantilen Fantasie, sondern mindestens genauso wegen all der großartigen Leute, die mich auf diesem Weg begleitet und dieses Buch auf die eine oder andere Weise erst möglich gemacht haben, ob es ihnen nun selbst bewusst ist oder nicht. Die ausführliche Danksagung gibt es am Ende dieses Buches.

Und nun, ohne weiteres Tamtam, die Hauptattraktion des Abends: 60+ grandiose Rezepte zu einer großartigen Serie, die eure (kulinarische) Welt zumindest hier und da hoffentlich ein bisschen auf den Kopf stellen!

In diesem Sinne,

Tom Grimm

FRÜHSTÜCK



Hoppers **DONUTS**

Ganz im Stil von Jim Hopper: Nicht nur auf der Hawkins Police Station laden diese köstlichen Donuts zum gemütlichen Nachdenken bei einer Tasse Kaffee ein.



ZUTATEN

FÜR 12-15 STÜCK

- 500 g Mehl (Type 405) plus etwas mehr zum Ausrollen
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 90 g weiche Butter

- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- Salz
- 2–3 l Öl zum Frittieren
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre

Außerdem

- Donut-Ausstecher (Ø 9 cm; alternativ Wasser- und Schnapsglas)

ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Butter, Ei und Eigelb mit 1 kräftigen Prise Salz zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken des Handmixers mind. 10 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel dann mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen bzw. so lange, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Donut-Ausstecher oder einem Wasserglas Teigkreise ausstechen. Falls ihr die Glas-Variante verwendet, müsst ihr mit einem Schnapsglas aus der Mitte der Teigkreise jeweils noch ein Loch ausstechen.

Die Teigscheiben mit genügend Abstand zueinander auf ein Stück Backpapier geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Öl in einem großen Topf auf 170 °C erhitzen. Dann jeweils 2–3 Donuts in das heiße Öl geben und von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller geben.

Während die Donuts ein wenig abkühlen, über einem Wasserbad die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Die flüssige Kuvertüre in eine flache Schüssel geben und die Donuts waagrecht jeweils zur Hälfte hineintauchen. Etwas abtropfen lassen und mit der unglasierten Seite nach unten auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller trocknen lassen.

Die weiße Kuvertüre auf dieselbe Weise schmelzen und die Donuts mithilfe eines Löffels gleichmäßig mit weißen Schoko-Streifen dekorieren. Vor dem Servieren einige Minuten trocknen lassen.

Peanut-Butter-And-Jelly **SANDWICH**

Die Kombination aus Erdnussbutter und Marmelade spiegelt auf den ersten Blick perfekt den chaotischen Haushalt der Familie Byers wider, dabei ist das P-B -& -J-Sandwich bereits seit über 50 Jahren zurecht nicht mehr vom US-amerikanischen Frühstückstisch wegzudenken. Besonders wenn morgens jede Sekunde zählt, wirst du diesen schnellen und unkomplizierten Klassiker schätzen lernen.



ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 150 g Erdnussbutter
- 8 Scheiben Weißbrot