

Kochen mit Freude

# Liebe in Stücken



Riedel  
2019

Paul Riedel

Paul Riedel

# LIEBE IN STÜCKEN

Kochen mit Freude

Dieses eBook wurde erstellt bei

tolino  media

# Inhaltsverzeichnis

[Titel](#)

[Paul Riedel](#)

[An meine Leser](#)

[Meine Motivation](#)

[Vorwort](#)

[Mit Liebe besser leben](#)

[Einkaufen gestalten](#)

[Zutaten vorbereiten](#)

[Häufige Fragen der Leser](#)

[Saucen und Dips](#)

[Kanapees](#)

[Vorspeisen und Eingelegtes](#)

[Brot](#)

[Appetizer](#)

[Süßes](#)

[Frosting](#)

[Drinks](#)

[Für das leichte Dinner](#)

[Ein letztes Wort!](#)

[Ein besonderer Dank!](#)

[Zu den Bildern \(in der Druckausgabe\).](#)

[Weitere Veröffentlichungen des Autors](#)

[Impressum torino](#)

## **Paul Riedel**

Geboren am 27. Mai 1960 in der brasilianischen Stadt Sao Paulo als Paulo Sergio Riedel, nutzt er als Künstlernamen den Namen seines Urgroßvaters.

Seit 1972, als er an seine erste Ausstellung in der Stadt Peruipe teilnahm sind seine Aktivitäten in der Künstlerszene zahlreich wie vielfältig auch.

Über eine Karriere als Maler, Fotograf, Singer oder Tänzer hinaus, stand vor ihm den Wunsch seine Leistungen in alle Kunstrichtungen zu erfahren.

Heute lebt Paul Riedel in seine zweite Heimat München.

## **An meine Leser**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Kochbücher gibt es mittlerweile viele, aber was den meisten Lesern fehlt, ist die Lust, Gemüse zu zerkleinern, Eier zu schlagen, die Küche zu putzen und das Gekochte nach dem Essen aufzubewahren.

Mit Zutaten rumzuwerfen, wie es in den Fernsehshows derzeit gang und gäbe ist, kommt mir vor wie ein Rückwärtssalto in der Zeitmaschine und ist kein Fortschritt. Kochen sollte uns vom Alltag entspannen, Freude an der Gesellschaft mit Freunden und Kollegen empfinden lassen und keinen Platz für Kritikaster oder gar Streiterei bieten und damit ein Zusatzstressfaktor in unserem Leben werden.

Ich habe meine Rezepte unter der Perspektive kreiert, dass man die Küche kaum schmutzig macht und die Anzahl der Zutaten übersichtlich hält. Das Wichtigste aber ist: Sie sollen helfen, die Liebe zum Leben mit seinen Gästen zu teilen.

Ich hoffe, meine Entspannungstipps und meine Bilder (in der Druckausgabe) werden dem Leser zusätzlich Freude bereiten. Die Druckausgabe ist gleichzeitig mein Katalog zu der Ausstellung „Liebe in Stücken“, die in München im Jahr 2009 vorgestellt wurde.

Die Rezepte in diesem Büchlein sind für einfache Empfänge und kleine Partys bestens geeignet. Ich habe noch zwei einfache Speisen für ein schnell zubereitetes

Date-Essen eingefügt und hoffe, dass Sie mit dieser Ergänzung zu Ihren Kochkünsten viel Erfolg erzielen.

Ihre Fragen und Anregungen beantworte ich gerne in meinem Web-Blog <http://www.pauls-kochstube.de> .

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und beim Empfang Ihrer Gäste.

*Ich habe in diesem Büchlein an Tipps und nützlichen Hinweisen nicht gespart. Ob Sie eine erfahrene Hausfrau oder Hausmann oder ein Novize im Gaumenparadies sind – ich hoffe, dass für alle etwas dabei ist!*

## **Meine Motivation**

Meine Motivation war am Anfang lediglich, einen Kunstkatalog zu kreieren, jedoch bereitete es mir mehr und mehr Spaß, an Rezepten und der neuen Kombination von Literatur und Bildkunst zu arbeiten. Am Ende war dieses Buch dann ein Ergebnis aus viel Spaß, den wir miteinander hatten, und viel Freude, die wir miteinander teilten.

## **Zu den Maßen**

Viele werden es ungewöhnlich finden, mit Gläsern als Maßeinheit zu kochen, daher gebe ich den Tipp, einfach umzurechnen:

Ein Glas oder eine Tasse entspricht ungefähr 225 g oder 150 ml.

Ich persönlich finde es so praktischer, als einem Chemiker gleich mit einem Messbecher zu arbeiten. Aber natürlich gilt: „Jedem das Seine!“, kochen Sie, wie es Ihnen am besten gefällt.

## **Zu den Zutaten**

Ich habe mich an gewöhnlichen Zutaten orientiert, die wir auf dem Markt finden, und Sie werden garantiert problemlos alles nachkochen können. Die Zutaten sind in der Reihenfolge angeordnet, wie sie beim Kochen gebraucht werden.

## **Zum Schluss**

Kochen ist wie eine Symphonie, alles muss geordnet ablaufen und Sauberkeit ist ein Muss. Daher lesen Sie meine *Tipps und machen Sie das Beste daraus und*

*genießen Sie die Freude, die Ihre Gäste beim Betrachten  
und Kosten Ihrer Arbeit ausstrahlen.*

# Vorwort

Ich wurde in Sao Paulo geboren und stamme aus einer Künstlerfamilie, die sich mit viel Liebe der gepflegten Küche widmet, und einige der Rezepte werden immer noch von Generation zu Generation weitergegeben.

Den Einfluss der Italiener verdanke ich meiner Mutter und mein Vater und seine Familie trugen hanseatisches und rheinisches Aroma bei. Da ich vor Jahren meine zweite Heimat in Bayern fand, rundet das meine Rezepte mit den Zutaten der Region und der Fröhlichkeit und dem Charme ab, Eigenschaften, die die Bayern in sich tragen.

In dieser Auswahl meiner Rezepte biete ich verschiedene Gerichte an, die gut in einem Menü kombiniert werden können, mit Rücksicht auf den Zeitaufwand und den Genuss, den Sie beim Kochen und Servieren erleben sollten.

Alle Bilder dieses Buches sind Kreide-, Kohle- und Tinte-Mischtechniken, passend zum Thema des Buches. Diese Bilder dienen als Entwurf für meine Ölgemälde und ich versuche dabei auszudrücken, welche starken Anreize Farben haben können. Dabei bemühe ich mich aber auch, die Phantasie der Zuschauer anzuregen und ihnen eine sehenswerte Alternative in der Welt außerhalb der elektronischen Medien zu bieten.

Während des Entwurfs boten sich mir verschiedene Möglichkeiten der Gestaltung dieses Buches an, aber ich fand, dass die Seele des Kochens und der Spaß das zentrale Thema sein sollten.