

MARTIN KINTRUP

STREET FOOD

Essen wie
vom Foodtruck



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

MARTIN KINTRUP

STREET FOOD

Essen wie
vom Foodtruck



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

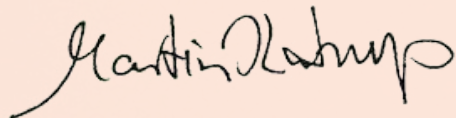


MEINE LIEBE ZU STREETFOOD ...

... hatte ihren Ursprung im Jahr 2002. Damals bin ich mit meiner Freundin auf große Reise gegangen - in 3 Monaten einmal um die Welt. Genial!

Kanada, USA, Neuseeland, Australien und Thailand - all diese Stationen standen damals auf dem Reiseplan, und jede einzelne hat uns neben einem überwältigenden, unvergesslichen Urlaub auch einzigartige, ganz neue kulinarische Eindrücke beschert. Während mir aus Nordamerika besonders eine äußerst reiche Vielfalt an Burgern und Tex-Mex-Food im Gedächtnis blieb,

verbinde ich Neuseeland mit knusprig frittierten Süßkartoffel-Fries und sensationellen Muffins, die wir jeden Tag in neuen Varianten und den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen genossen haben. Aus Australien hat sich die Kombination aus Rindfleisch und Garnelen, genannt Beef'n Reef, eingebrannt, dazu zahlreiche Einflüsse aus Indien und China. Thailand schließlich überwältigte mich förmlich mit der unglaublich großen Palette an Produkten, die an den zahlreichen Straßenständen und auf den gut besuchten Nachtmärkten angeboten wurden. Insgesamt war diese Reise ein wahrer Augenöffner im Vergleich zur deutschen Pommes-Currywurst-Döner-Landschaft des Jahres 2002. Doch nun sind wir 15 Jahre weiter – und auch hierzulande hat sich einiges getan. Nicht zuletzt durch Foodtrucks und Streetfood-Festivals ist das Angebot bei uns endlich um einiges bunter und viel internationaler geworden. Meine aktuellen Favourites zeige ich Ihnen hier in diesem Buch, und ich nehme Sie mit auf die Reise: auf einen spannenden, bunten Trip durch die friedliche und multikulturelle Streetfood-Welt.

A handwritten signature in black ink, reading "Martin Rabrup". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent loop at the end.



ALL ABOUT STREETFOOD

Ob klassische (fahrbare) Verkaufsstände, kreative Foodtrucks oder echte Gourmetoasen – Streetfood ist der aufregendste Trend der letzten Jahre! Die spannendsten Kochideen der jüngsten Zeit kommen aus dieser Szene. Denn in fast allen Metropolen der Welt lechzen die Menschen geradezu nach immer neuen, leckeren und einzigartigen Food-Kreationen – was sie so ganz nebenbei zu Versuchspersonen macht. Werden Freak Shakes, Icecream-Cookie-Sandwiches & Co. von ihnen für gut befunden, verbreiten sich Trends über soziale Netzwerke wie Instagram oder Pinterest blitzschnell weltweit. Und plötzlich tauchen auch bei uns erste Foodtrucks auf, die den neuen »Hot Shit« aus New York, London, Tokio oder Tel Aviv im Angebot haben – und ihrerseits neu interpretieren.

ETHNO-FOOD REMIXED

Hauptquelle der Inspiration sind die vielen regionalen Küchen rund um den Globus. Zu den Hotspots zählen dabei die USA, Asien, Mittel- und Südamerika, Südeuropa und der Nahe Osten. Hier ist Streetfood so stark in der Kultur verankert, dass es bereits unzählige

verführerische Leckerbissen gibt, die der Rest der Welt nur allzu gerne kennenlernen möchte. Und durch Weglassen, Hinzufügen und Neukombinieren einzelner Komponenten entstehen dann wiederum die neuen kreativen Gerichte, die Streetfood-Fans so lieben.

EIN HOCH AUF DIE FOODTRUCKS

Durch diese mobilen, oft sehr stylisch gestalteten Imbissbuden der Extraklasse ist Streetfood mittlerweile viel mehr als Pommes, Currywurst oder Döner. Seitdem sich auch viele Köche aus der gehobenen Küche mit einem Foodtruck selbstständig machen, lässt sich hier über Qualität nicht mehr streiten. Denn vielfach werden aufwendige Zubereitungen einfach vom Restaurant auf die Straße verlegt und hand- und mundgerecht angeboten. Dabei bedienen sich diese einfallsreichen Köpfe nicht nur an internationalen Trends, sondern auch gerne immer wieder an klassischer Hausmannskost. Diese erfährt so ein komplettes Make-Over, kann wieder fresh und mit street credibility an den Start gehen und im neuen Kleid ein junges Publikum finden. So haben neben Burgern & Co. mittlerweile auch Klassiker wie Käsespätzle, Püree oder Reibekuchen – neu kombiniert und interpretiert – ihren Platz in der Streetfood-Welt erobert.



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



BIG, FAT, YUMMY!

Von-der-Hand-in-den-Mund ist das Urprinzip des Streetfoods. Dafür werden allerlei Köstlichkeiten in Brötchen gefüllt oder Fladenbrote gerollt. Ob einfache Basics oder kleine Kunstwerke - Burger, Tortilla & Co. liegen in der Gunst der Streetfood-Fans ganz vorne und werden jeden Tag milliardenfach weggefuttert.



BAVARIAN HOTDOG

125 g Weißkohl

1 EL Weißweinessig

2 EL Öl

1 TL Zucker

½ TL Kümmelsamen (nach Belieben)

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

1 TL Mehl

2 Wiener Würstchen

2 Laugenstangen

3 EL Salatmayonnaise

3 EL süßer Senf

100 g Camembert

20 Stängel Schnittlauch

Munich-Streetfood

Für 2 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 695 kcal

25 g E

41 g F

54 g KH

1 Den Weißkohl waschen, putzen, in feine Streifen hobeln und mit Weißweinessig, 1 EL Öl, Zucker und eventuell dem Kümmel in eine große Schüssel geben. Mit den Händen so lange verkneten, bis der Kohl schön weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Kohlsalat kurz ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und mit dem Mehl bestäuben.

2 Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Backofengrill einschalten. Die Würstchen in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und erhitzen.

3 Die Laugenstangen aufschneiden und mit der Mayonnaise und der Hälfte des Senfs bestreichen. Camembert in 6-8 dicke Scheiben schneiden und darauflegen. Im Ofen (Mitte) 3-4 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden.

4 Jeweils die beiden Hälften einer Laugenstange dicht nebeneinander legen, den Krautsalat darauf verteilen. Die Würstchen abtropfen lassen, darauflegen und mit dem übrigen Senf bestreichen. Die Röstzwiebeln darübergerben, den Schnittlauch darüberstreuen. Die Laugenstangen ein wenig zusammendrücken und sofort servieren.



BANH-MI-SANDWICH

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

250 g Schweinehackfleisch

2 TL Zitronengraspaste

1 EL Fischsauce

1 EL Speisestärke

2 TL brauner Zucker