



Tom Grimm

HALLOWEEN

Das Koch- und
Backbuch

50 Rezepte für die grusligste
Nacht des Jahres

riva



HALLOWEEN

Das Koch- und
Backbuch



Tom Grimm

HALLOWEEN

Das Koch- und
Backbuch

50 Rezepte für die gruseligste
Nacht des Jahres

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@m-vg.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

4. Auflage 2025

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

D-80799 München

Tel.: 089 651285-0

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektro-nischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Wir behalten uns die Nutzung unserer Inhalte für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Projektredaktion, Konzeption, Texte und Rezepte: Tom Grimm, Grinning Cat Productions
(kontakt@grinningcat.de)

Foodstyling und Foodfotografie: Katja Böhm, unter Mitarbeit von Tom Grimm

Bildredaktion: Tom Grimm, Katja Böhm

Lektorat: Thomas Gießl, Katrin Koelle

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Satz und Layoutdesign: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0628-9

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0174-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0175-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



MANNI DER METZGER EMPFIEHLT ...

FINGERFOOD	9
Wurstmumien	11
Knabber-Hautfetzen	13
Gespenster-Stangen	15
Fledermaushäppchen	17
Kannibalen-Hotdog	19
Sandwich-Schlange	21
HORROR'DŒUVRE	23
Grabwurmsalat	25
Monsterspinneneier mit Schleimhaube	27
Krakencocktail	29
SCHLÜRF UND SCHLABBER	31
Schleim à la Surprise	33
Kürbis im Kürbis	35
Blutbrühe mit Einlage	37
Sol-Jan-Ka!	39
HENKERSMAHLZEIT	41
Glotzaugen-Schaschlik	43
Cthulhus Leibspeise	45
Explodiertes Huhn	47
Pizza Kotza Monstra	49
Gefüllte Schrupfköpfe	51
Würger-Burger	53
Spaghetti à la Borgia	55
Giftmüll Amerikana	57
SCHREILAGEN	59
Geisterstampf	61
Mini-Reiskürbisse	63





ZUCKERSCHOCKER 65

Friedhofsschmankerl	67
Augendonuts	69
Dein ist mein ganzes Herz!	71
Gehirrrrn!	73
Monsterpops	75
Spinnenaugen im Glas	77
Pudding-Spukis	79
Marshmallow-Geister	81
Alraunen-Allerlei	83
Grabwürmer	87
Fruchtmonster	89
Garstige Appetithäppchen	91
Vergiftete Äpfel	93

AUS DEM HEXENOFEN 95

Abgehackte Hexenfinger	97
Draculas Beisserchen	99
Pechkekse	101
Cookie-Krabbler	103
Brownie-Geister	105
Kürbiskuchen	107
Angriff der Keksmoester!	109
Spinnenmuffins	111

GAR GARSTIGES GEBRÄU 113

Zombietini	115
Draculas Lebenselixier	117
Blutgeschwür	119
Schwarzer Morast	121
Augapfel-Bowle	123
DR. Jekylls Spezialarznei	125



WILLKOMMEN, FREUNDE DER KULINARISCHEN KÖTZLICHKEITEN!

Immer rein in die gute Stube! Beachtet die Ratten gar nicht. Oder die Fledermäuse. Aber passt auf, wo ihr hintretet, denn dieses klebrige rote Zeug da drüben auf dem Boden geht höllisch schwer wieder aus den Klamotten raus! Und keine Angst vor Pech und Schwefel, meinen Hausdämonen – die beiden sehen zwar aus, als würden sie kleine Kinder fressen, sind aber eigentlich vollkommen harmlos. Jedenfalls so lange sie die nervigen Bälger, die sie zuletzt verspachtelt haben, noch verdauen! Hehehe.

Also tretet näher, ihr Freaks. Nur keine Schüchternheit vortäuschen! Ja, so ist's recht! Schließlich wollt ihr doch keine Sekunde dieses spukigsten aller spukigen Spuktakel verpassen, oder? Denn endlich ist sie wieder angebrochen, die Nacht der Nächte, auf die wir alle die vergangenen zwölf Monate so überaus sehnsüchtig gewartet haben: Halloween! Der einzige Abend im Jahr, an dem die Hölle Ausgang hat und Geister und Dämonen aller Art frei und ungestört durch die Welt der Lebenden streifen, um ihren Schabernack mit den nichtsahnenden Menschlein zu treiben, die glauben, all diese Kreaturen der Finsternis hätten sich bloß als Werwölfe, Vampire, Zombies, Hexen, Kobolde und Ghule verkleidet. Wie naiv sie doch sind, und wie leicht zu täuschen!

Früher, in der guten alten Zeit, als man für eine ertragreiche Ernte noch Blutopfer darbrachte, entzündeten die Kelten jeweils am 31. Oktober – ihrem damaligen Kalender zufolge der letzte Tag des Jahres – auf den Hügeln große Feuer aus den Knochen von Schlachtvieh, um den Verstorbenen zu gedenken und den Seelen ihrer Liebsten in der Dunkelheit den Weg nach Hause zu weisen. An sich gar keine so blöde Idee, doch dummerweise kam die eine oder andere Seele trotz allem vom Pfad ab und verlief sich, um hernach durch die Nacht zu spuken, friedliche Leute zu Tode zu erschrecken und mal so richtig den Poltergeist rauszulassen, bevor die Uhr die zwölfte Stunde schlug. Denn dann ist alles vorbei – wenigstens bis zum nächsten Jahr, wenn der fröhliche Mummenschanz von Neuem beginnt.

Doch noch ist es nicht so weit, liebe Freunde. Noch bleibt uns jede Menge Zeit, um uns zu amüsieren! Die Nacht ist noch jung, und ohne mich selbst zu sehr zu loben, möchte ich behaupten, mich selbst übertroffen zu haben, denn euch erwartet ein Büffet auserlesener Kotzbarkeiten, das seinesgleichen sucht!

Kotzprobe gefällig? Wie wär's als Horrord'œuvre mit Krakencocktail, Grabwurmsalat und Monsterspinneneiern? Auch das Augen-Schaschlik, die Blutbrühe, die gefüllten Schrupfköpfe und den Würger-Burger kann ich nur wärmstens empfehlen. Und damit sich der nächste Besuch beim Zahnarzt auch lohnt, gib't hinterher solch grandiose Geschmacklosigkeiten wie Augendonuts, Friedhofsschmankerl und abgehackte Hexenfinger. Hmm! Köstlich, nicht wahr? Natürlich alles liebevoll angerichtet, das Auge isst (man) schließlich mit!

Und apropos Liebe, hier abschließend noch ein kleiner Tipp für alle Turteltäubchen unter euch: Man sagt zwar, Liebe geht durch den Magen, doch das ist vollkommener Mumpitz. Denn wie jeder gute Schlächter ... äh, Schlächter weiß, führt der kürzeste Weg zum Herzen eines Mannes – *geradewegs durch seinen Brustkorb!*

In diesem Sinne: Es ist angerichtet!

MANNI DER METZGER







Nachfolgend erwarten euch ein paar raffinierte kleine Appetithäppchen, die man, ohne sich zu Tode zu blamieren, auch mit den Fingern essen kann – womit diese perfiden Leckereien auch für Zombies, Untote, Mumien und sonstige motorisch Eingeschränkte geeignet sind, die sich mit Messer und Gabel nur selbst verstümmeln würden. Nicht, dass ich fragwürdigen Gestalten wie euch überhaupt Besteck in die Hand geben würde! Die Gefahr, dass ihr den Begriff »Fingerfood« falsch versteht, ist einfach zu groß ...





WURSTMUMIEN



Zugegeben: Diese Mummelmumien sehen vielleicht so aus, als würden sie schon seit Jahrtausenden in ihren (Teig-)Bandagen stecken, doch ich versichere euch: Dank der ausgeklügelten »Konservierungsflüssigkeit« aus Gewürzketchup, Senf und Mayonnaise, mit der die Burschen vor ihrer Mumifizierung großzügig gesalbt wurden, sind sie noch genauso frisch und knackig wie am Tag ihres Dahinscheidens!

Ergibt: 10 Wurstmumien • Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
1 Tüte Trockenhefe
500 g Mehl (plus etwas mehr zum Bearbeiten)
1 TL Salz
10 Wiener Würstchen
3 EL Senf (mittelscharf)
3 EL Gewürzketchup
1 EL Mayonnaise
1 Scheibe Käse (z. B. Gouda)
schwarze Sesamseed



1. Das Öl, die Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, das Mehl und das Salz zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen; ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Inzwischen die Würstchen auf einer Seite längs einschneiden, damit sie später beim Backen nicht platzen. Senf, Ketchup und Mayonnaise verrühren. Die Würstchen damit rundum bestreichen; auf einer Platte beiseitestellen.
4. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Messer in schmale Streifen von ca. 1–2 cm Dicke schneiden. Die vorbereiteten Würstchen vorsichtig mit den Teigstreifen umwickeln. Ist ein Teigstreifen zu Ende, einfach einen anderen »drankleben« und weitermachen. Dabei im Bereich des »Kopfes« (ca. 1 cm vom Ende des Würstchens entfernt) jeweils einen Spalt für das »Gesicht« freilassen.
5. Die Wurstmumien mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten goldbraun backen.
6. Nutzt die Backzeit, um aus dem Käse (möglichst ohne Löcher) kleine Kreise auszuschneiden oder mit einer Keksform auszustechen. Drückt jeweils ein schwarzes Sesamkorn auf jedes Käsestück, damit das Ganze nach Augen aussieht.
7. Drückt die Augen auf das freie »Gesichtsfeld« der Wurstmumien, sobald sie aus dem Ofen kommen, damit der Käse ein bisschen schmilzt und die Glubschaugen an der Wurst kleben bleiben. Sofort servieren.