



Leseprobe

Christian Henze

Schnell, einfach, ehrlich!
Unkompliziert kochen in 30 Minuten

Bestellen Sie mit einem Klick für 20,00 €



Seiten: 184

Erscheinungstermin: 18. März 2013

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Christian Henzes neues Buch ist der ideale Begleiter für alle aktiven Menschen, die ganz nach dem Motto „Wenig Zeit, wenig Zutaten, aber viel Geschmack!“ kochen und genießen wollen. Unverfälscht, unkompliziert, aber kompromisslos gut schmecken die Gerichte, die der Starkoch in maximal 30 Minuten auf den Tisch zaubert. Und gekocht wird mit wenigen Zutaten, die wirklich jeder zu Hause hat oder die überall zu bekommen sind – ohne Chichi, extrem einfach, aber unverschämt lecker! So geht Kochen!



Autor

Christian Henze

Christian Henze, Jahrgang 1968 und ehemals jüngster Sternekoch Deutschlands, ist bekannt für seine unkomplizierte Art zu kochen – schnell, einfach, ehrlich und kompromisslos gut. Seine Leidenschaft vermittelt er einem Millionenpublikum authentisch-sympathisch in zahlreichen Kochsendungen (er kocht u.a. seit 2004 freitags bei „MDR um vier“, MDR), bei seinen Auftritten als Gastredner und in der „Christian Henze Kochschule“, eine der größten Kochschulen Deutschlands. Er betreibt ein erfolgreiches Genussunternehmen mit insgesamt 50 Mitarbeitern und hat 2018 sein neues Restaurant „Goldenes Fässle“ im Herzen von Kempten eröffnet. Zudem ist er erfolgreicher Kochbuchautor von mehr als 26 Büchern, viele darunter beliebte Bestseller.

Wer jetzt Lust bekommen hat, sich von diesen Produkten zu überzeugen, dem empfehle ich mein schnelles Kartoffelchutney, das sowohl die süße Chilisauce als auch das Mangochutney enthält. Dafür 500 Gramm Kartoffeln schälen, klein würfeln, in Salzwasser weich kochen und abgießen. 2 gehackte Knoblauchzehen und 1 Teelöffel geriebenen Ingwer in 1 Esslöffel Butter anschwitzen. 3 Esslöffel Mangochutney und 6 Esslöffel süße Chilisauce einrühren, die Kartoffelwürfel zugeben und alles mit Salz abschmecken. Fertig! Passt toll zu gegrilltem Fleisch und Fisch.

Ehrliche Rezepte

Mittlerweile ist für mich das wirklich Faszinierende am Kochen, aus ganz einfachen Grundzutaten etwas Sensationelles hinzukriegen. Ehrliche Rezepte sind für mich Rezepte, die mit einfachen aber guten Zutaten und ohne viel Firlefanz auskommen. Rezepte, die schnell gehen und gut schmecken. Für meine Kinder mache ich zum Beispiel ab und zu meinen legendären Kaiserschmarrn. Wenn ich den Kaiserschmarrn für Erwachsene zubereite, mische ich in den Teig frische, gehackte Rosmarinnadeln – grundsätzlich eignet sich Rosmarin sehr gut für viele Süßspeisen oder auch Kekse. Oder aber ich gebe dem Ganzen eine feine Orangennote (siehe Rezept Seite 170), geht einfach, begeistert nachhaltig.

Dieses Beispiel soll nur zeigen, dass wenige Zutaten vollen Geschmack liefern und es immer Variationen gibt: Lassen Sie sich führen von der Rezeptidee, variieren Sie und entdecken Sie dabei Ihr eigenes Lieblingsrezept!

Ich koch' einfach!

In meiner Kochschule sehe ich häufig, dass sich Hobbyköche mehr Arbeit machen als nötig. Beispielsweise müssen Tomaten nicht gehäutet werden. Falls die Haut in der Sauce stört, hält man kurz den Pürierstab hinein. Oder aufwendig nacheinander angebratenes Gemüse: Im Prinzip kann alles gleichzeitig in die Pfanne. Dann sind eben die Zucchini etwas weicher als die Knollensellerie – so what? Ich weiß, auch ich habe in meinen früheren Kochbüchern das Gemüse sortenrein blanchiert oder gegart. Heute muss ich sagen: Die Mühe lohnt sich nicht, da vergeht einem während des langwierigen Blanchierens womöglich nur die Lust aufs Essen. Es geht also nicht um Perfektion – es geht um den Spaß am Kochen und das leckere Ergebnis. Grundsätzlich kann man viel relaxter sein, als die meisten meinen. Kein Rosmarin im Haus? Dann tut's auch Thymian oder Petersilie! Der Zander war ausverkauft? Dann gibt's eben Seelachs oder Kabeljau oder anderen Fisch.

