

BUTTER BEI DIE FISCHE

Kulinarische Weltreise im Pott

Nadja Klein



Illustrationen Doris Reich



Mein ganzes Leben habe ich gerne gekocht, früher für die Familie und Freunde, seit 2012 mit einem kleinen Cateringunternehmen namens Glückskind. Es hat sich so ergeben, dass sich auf der Festplatte meines Rechners vor allem internationale Rezepte sammeln. Irgendwann wuchs die Idee, ein Kochbuch zu schreiben – zu schade, diese vielfach erprobten (und gelobten) Rezepte nur zu speichern. Diese habe ich eingebettet in lauter Kurzgeschichten rund um eine Bude in Bottrop, meiner Heimatstadt.

Lernt Majo und ihre Freunde kennen, erlebt mit ihnen ‚sonne und sonne‘ Geschichten und vor allem: Kocht die Rezepte mit Euren Freunden nach :-)

Viel Spaß dabei, Euch alles Liebe und Gute
Nadja*

**Geboren in Duisburg, auf-
Verlagskauffrau, ‚anstudierte‘
schaftlerin, seit einigen
tätig, dreifache Mutter
ter, verheiratet seit dem
von Glückskind und seit 30*



*wachsen in Bottrop, gelernte
Kommunikationswissen-
Jahren im Feinkosthandel
und vierfache Großmut-
60. Geburtstag, Betreiberin
Jahren zufrieden in Münster.*

BUTTER BEI DIE FISCHE

Kulinarische Weltreise im Pott

Münster, Glückskind-Verlag, 2020



www.butterbeidiefische.menu

© 2020 GLÜCKSKIND-VERLAG

Nadja Klein, Münsterstraße 159, 48155 Münster

Alle Rechte vorbehalten.

Illustrationen © by Doris Reich

Satz und Layout: www.digitalmann.de

Lektorat Sylvia Erwin

Printed in Germany

ISBN 978-3-00-064758-1

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autorin unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Inhaltsverzeichnis

0 Ja, wo sind wir denn hier eigentlich?	1
1 Da hat dat Föttchen Kirmes.....	3
2 Wo der Mottek hängt.....	7
3 Post	17
4 Die Meere von Bottrop.....	23
5 Mein lieber Kokoschinski.....	25
6 Da musse noch n Schüppken drauflegen!.....	35
7 Gräfin Koks von der Gasanstalt.....	39
8 Dann weisse, wat Ambach is!.....	51
9 Mit Schmackes!.....	59
10 Kurze Fuffzehn.....	65
11 Hängen im Schacht	71
12 Da krisse die Tür nich zu.....	79
13 Antek und Frantek.....	89
14 Rache ist Blutwurst.....	97
15 Rubbel die Katz.....	103
16 Finito!.....	109
17 Tschö mit Ö.....	115

O Ja, wo sind wir denn hier eigentlich?

Darf ich Euch die rothaarige Frau vorstellen, die da gerade laut fluchend die Gitter ihres Kiosks ausklinkt und hinter das Gebäude wuchtet?

Mariele Jablonski, genannt Majo, 46, geschieden, geborene Jablonski (und Mutter eines Sohnes, zu dem es viel zu erzählen gäbe), rundlich und zu auffälliger Kleidung neigend – ein echtes Kind meiner Heimatstadt Bottrop: das Herz auf dem rechten Fleck, Koderschnauze, anpackend und abgedreht. Das soll für's erste reichen, Ihr werdet sie noch gut kennenlernen.

Der blaue Kiosk, im Ruhrgebiet, im Pott, Bude genannt, steht hinter dem Bottroper Hauptbahnhof – auch dazu später mehr – und heißt ‚**Majo** ohne Pommes‘. Von der Bank davor hat man einen Blick auf einen kleinen Park, Hundeklo wäre ein passenderer Name.



Der Stadtteil war eigentlich schon immer international. Ostpreußen und Polen waren von Anbeginn des Kohleabbaus da, später kamen Türken, Jugoslawen, Griechen, Italiener. Heute wäre die Liste der Nationalitäten eine einfache Kopie aus dem entsprechenden Wikipedia-Artikel.

Die Emscher fließt dort. Als Kind wusste ich nicht, dass diese Kloake, Kötterbecke genannt, wirklich ein Fluss ist. Im Herbst ist sie schon mal verantwortlich für dicken Nebel, der einen Londoner erblässen lässt, im Hochsommer erinnert sie an manchen Tagen, wie sie früher ganzjährig stank. Die Emscher fließt durch ein Betonbett mit schrägen Wänden. Die Warnungen meiner Eltern beinhalteten immer ‚Emscher‘ und ‚Bahngleise‘, weit vor ‚Adenauer‘, ‚böser Onkel‘ oder ‚Auto‘.

Majo und ihre Bude bilden das Zentrum dieses Büchleins, lauter Geschichten spinnen sich um sie und ihre Gäste. Egal, ob die Geschichten ein Happy End haben oder nicht: Am Ende des Tages wollen alle Heldinnen und Helden kochen. Die Rezepte von Majo, Mehmet, Steffi und Bernd, der Mama von Jularu, Aldo, Swapnil, Nadja ;-), Thorwald, Horst und Oma Wojak findet Ihr im Buch.

Ich wünsche Euch viel Spaß mit Allem, dem (Vor)Lesen, dem Erinnern, dem Kochen und Schmecken,

Eure Nadja

1 Da hat dat Föttchen Kirmes

„Die Scheiß-Dinger werden auch jeden Tag schwerer!“ Laut fluchend stemmte Majo die Gitter ihrer Bude und trug sie um die Ecke, wo sie niemand sehen konnte. „Ohne geht dat leider au nich, sonst kricht der ganze Laden Beine.“ Trotzig wischte sie mit einer Hand die rote Strähne aus dem Gesicht, die sich unter ihrem breiten, orangefarbenen Haarband selbständig gemacht hatte. Der Tag war für einen im November trotzdem OK, befand sie nach kurzem Blick um sich herum. Es regnete nicht, es hatte niemand ein Graffiti an die Bude gesprüht – für diese Fälle stand der Pott mit blauer Farbe immer in der Ecke – und es lag ungewöhnlich wenig Müll in der Gegend herum. Neulich war eine Truppe Schulkinder durch den ‚Park‘ getobt, Projekttag, und hatte den ganzen Müll nebst Hundehaufen eingesammelt. Grinsend erinnerte sie sich an die Hygieneunterweisung des spindeldürren Junglehrers. „Auf keinen Fall dürft Ihr irgendwas mit den Fingern anfassen! Aufspießen oder mit der Schaufel hochheben!“ „Spießsa, Spießsa!“ schrie daraufhin die ganze Meute – und erinnerte sich fünf Minuten später nicht mehr an die Anweisungen des Lehrers. Immerhin kamen eine große Anzahl prall gefüllter blauer Säcke dabei heraus. „Mal gucken, wie lange die Schönheit anhält“, dachte Majo. Sie hatte allen Kindern Klümpchen spendiert, die diese mit ihren Müllpfoten genüsslich in die Schnuten gestopft hatten.



Halb acht, die ersten Kunden standen vor dem Tresen. Zwei Kinder auf Zehenspitzen suchten mit Vorfreude die Gläser mit den bunten Süßigkeiten ab. Mehmet und Horst, dicke Kumpels und Kollegen, kauften jeder ein Weckglas Kartoffelsalat mit Lammfrikadelle für die Mittagspause. Die Kinder hatten sich immer noch nicht entschieden, für was sie ihre 20 Cent ausgeben sollten.

„Mechmet, hasse gehöat, watt mit dem Ömmes sein Jungen passiert is?“, fragte Horst mit Aufregung in der noch etwas belegten Stimme. „Nee, sach!“ „Der hat doch neulich so'n Praktikum gemacht, beim Aazt. Und da is ihm so'n Röhrchen mit Pipi vom Alfred runtergefallen.“ Die Erwachsenen kicherten bei der Vorstellung, die Kinder rückten neugierig etwas näher, um ja die Pointe der Geschichte nicht zu verpassen. „Un dann?“, fragte Mehmet. „Un dann hat der Arzt dem Jungen eine getuckt, nich feste, aber immerhin.“ „Waaaat??“, staunten Majo und Mehmet synchron. „Nachdem der Junge dat dann abns seim Vatta erzählt hatte, is der am andern Morgen bei dem Aazt vobbei, den Jungen im Schlepptau. Du kennz ja den Ömmes, 130 Kilo Kampfgewicht!“ Alle nicken. „Un dann hat der Ömmes zu dem Doktor gesacht: ‚Packe noch einmal mein Jungn an ...‘“ „Dann hat dat Föttchen Kirmes!“ schrien die Kinder lachend in die Erzählung von Horst hinein. „Genau!“, lachte dieser mit, „nur der Junge braucht jetz nen neuet Praktikum!“

Majo grinste. Solche Geschichten produziert der Stadtteil täglich und alle kursieren und werden immer bunter.

„So Ihr zwei, Ihr müsst los, Schule wartet. Stoff für n Aufsatz habta ja!“, scheuchte Majo die Kinder in Richtung Norden. Die zottelten von dannen, die kleinen Münzen umklammert. Sie würden nach der Schule wiederkommen.

Und weil der Horst, ‚Hooast‘ gerufen, und der Mehmet, ‚Mechmet‘ gerufen, so gute Kumpels sind, hatte Majo ihren Kartoffelsalat mit Frikadellen angepasst, damit beide ihn genießen können. Und so geht's:

Kartoffeln mit Lammfrikadelle im Weckglas

Zutaten für die marinierten Kartoffeln (4 Portionen):



- ✓ 400 g neue Kartoffeln
- ✓ 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- ✓ 3 fein geschnittene Schalotten
- ✓ 150 ml Weißwein-Essig
- ✓ 400 ml Olivenöl
- ✓ Pfeffer
- ✓ Salz

Kartoffeln mit Schale kochen und pellen. In Scheiben schneiden und in Weckgläsern stapeln. Knoblauch, Schalotten, Essig und Olivenöl mit Pfeffer und Salz in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln gießen und 24 Stunden ziehen lassen.

Zutaten für den Petersilien-Schaum:

- ✓ 150 ml Hühnerbrühe
- ✓ 50 ml Crème fraîche
- ✓ 1/2 Bund grob gerupfte glatte Petersilie
- ✓ Salz
- ✓ gemahlener Pfeffer

Hühnerbrühe mit Knoblauch kochen und auf die Hälfte reduzieren; Crème fraîche hinzufügen und noch einmal auf die Hälfte reduzieren. Petersilie in kochendem Wasser für 30 Sekunden blanchieren, anschließend in Eiswasser tauchen. Ausdrücken und der Brühe zufügen, für zwei Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann fünf Minuten auf höchster Stufe mixen, durch ein feines Sieb geben. Um den Schaum zu bilden, mit einem Pürierstab noch einmal schaumig schlagen.

Zutaten für die Lammfrikadellen:

- ✓ 300 g Lammhack
- ✓ 1 Ei
- ✓ 2 rote Zwiebeln
- ✓ 1 kleine Knoblauchzehe
- ✓ 1 Scheibe Toastbrot
- ✓ ½ Bund glatte Petersilie
- ✓ 1 kleine rote Spitzpaprika
- ✓ Sesam
- ✓ Pfeffer
- ✓ Salz
- ✓ Kreuzkümmel
- ✓ Chiliflocken
- ✓ Olivenöl

Zwiebeln pellen und fein würfeln, Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden, Petersilie waschen, schleudern und zupfen, klein hacken. Spitzpaprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, Toast in Wasser einweichen.

Hack in eine Glas- oder Porzellanschüssel geben, Ei dazu. Toastbrot ausdrücken, ebenfalls dazugeben, alle anderen Zutaten außer dem Sesam und ein paar Blättern Petersilie dazu und gut mit den Händen durchkneten, bis sich die Masse von den Fingern löst.

Kleine Frikadellen formen und im Sesam rollen, bei 2/3 der Herdskala in einer Pfanne im Olivenöl braten, auf Küchentrepp legen.

Jeweils drei kleine Frikadellen auf die Kartoffeln legen und anschließend mit dem Kräuterschaum beträufeln und mit Petersilienblättern garnieren.

Mehmet und Horst, aber auch Majo, und eigentlich die ganze Straße, lieben es :-)

Rezepte

Kartoffeln mit Lammfrikadelle im Weckglas.....	5
Auberginenpüree mit Lammfleisch und Reis	9
Bisquitrolle mit Kokosraspeln und Pistazien.....	11
Bulgur Salat ‚Kisir Salatasi‘.....	13
Hirtensalat ‚Coban Salatasi‘.....	14
Linsensuppe	15
Vietnamesische Klößchen mit Dipp und Salat.....	21
Fischpfanne mit Spinat aus Tansania.....	24
Boeuf Bourguignon.....	28
Maronensüppchen mit Entenbrust.....	29
Rotwein-Eiscreme.....	30
Schoko-Chili-Süppchen.....	31
Rucola-Semmelknödel.....	32
Wildkräutersalat mit Orangendressing.....	33
Erdnuss-Suppe mit Hühnchen.....	38
Senegal: Gemüsesuppe mit Okra.....	43
Gemüsebrühe.....	44
Bataten Tofu-Pfanne.....	45
Couscous-Salat.....	46
Linsensalat.....	47
Gurkensalat mit Joghurt und Minze.....	47
Hähnchen aus Ghana mit Paprika.....	48
Obstsalat.....	49
Sellou.....	50
Tomatentorte.....	55
Involtini al Limone	56
Tiramisu.....	57
Panna cotta.....	58
Gemüsecurry.....	62
Mango Lassi.....	63

Weltsalat.....	69
Saftiges Hack zum Drüberkrümeln.....	70
Bierbrot.....	75
Kjötsúpa - Isländischer Lammeintopf.....	76
Skúfukakka - isländischer Schokoladenkuchen - DER Kuchen ;-)	77
Mulligatawny Soep	82
Spargelsalat mit Erdbeeren und Pistazien.....	83
Rinderfilet Wellington.....	85
Sauce Perigord.....	87
Pistazien-Avocado-Kugeln mit Himbeerspiegel.....	88
Ketchup Grundrezept, Helmut Gote.....	92
Old fashioned Texasstyle Barbecuesauce.....	93
Horst.....	94
Jularu.....	94
Swapnil „Die Currysoße extra scharf“	95
Mayonnaise.....	96
Pannas mit Kartoffelpü und grünem Salat.....	101
Lasagne.....	107
Gulasch.....	111
Nudeln.....	112
Tomatensalat.....	113
Herrencreme.....	114