

MARTIN KINTRUP

STREET FOOD

Essen wie
vom Foodtruck



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Magische Saucen & Dips
Foodfestivals

- 4 Meine Liebe zu Streetfood ...
- 5 All about Streetfood
- 28 Küchen to go
- 40 Foodtrucks

Umschlagklappe hinten:
Freak Shakes
Streetfood around the world

6 BIG, FAT, YUMMY!

- 8 Bavarian Hotdog
- 9 Banh-Mi-Sandwich
- 10 Chicken-Chivito
- 12 French Kiss
- 13 Veggielicious
- 14 Crazy Chick
- 15 Hot Halloumi
- 16 Kabab-Kubideh-Rollis
- 18 Carne-Asada-Tortillas



20 HEISS WIE FRITTENFETT

- 22 Sigara-Böregi
- 24 Halloumi-Poutine
- 26 Chicken-Crossies
- 27 Sweet Fries
- 27 Root-Fries
- 30 Langos à la Flammkuchen
- 32 Churros con chocolate
- 33 Fried Chocolate-Bars

34 MAGIC FOODTRUCK

- 36 Cheese-Waffles
- 37 Pumpkin-Mash
- 38 Kartoffel trifft Kabeljau
- 42 Sushi-Wraps
- 43 Summer-Roll-Sushi
- 44 Bulgogi-Tacos
- 46 Icecream-Cookie-Sandwich
- 47 Frozen Joghurt

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: 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. REZETPBILD 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.

48 VEGGIE-WONDERLAND

- 50 Süßkartoffel-Kumpir mit Käsedip
- 52 Rote-Bete-Dal
- 53 Laksa-Bowl
- 54 Falafel-Bowl
- 56 Thai Zoodles
- 56 Summer-Pasta
- 57 Canadian Coleslaw
- 57 Mexican Buckwheat
- 58 Pumpkin-Pelmeni

- 60 Register
- 62 Impressum

Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss: Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

COVER-REZEPT



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 darübergeben, den Schnittlauch darüberstreuen. Die Laugenstangen ein wenig zusammendrücken und sofort servieren.



BANH-MI-SANDWICH

2 Frühlingszwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 250 g Schweinehackfleisch | 2 TL Zitronengrasspaste | 1 EL Fischsauce | 1 EL Speisestärke | 2 TL brauner Zucker | Salz | Pfeffer | 100 g Salatgurke | 1 Möhre | 100 g Rettich | 1 EL Reissig | 2 Handvoll Salat-Mix | 1 EL Öl | 4 EL Salatmayonnaise | 1 EL Chilisauce (z. B. Sriracha) | 2 Baguettebrötchen

Newcomer aus Vietnam

Für 2 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 650 kcal, 31 g E, 33 g F, 56 g KH

1 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Beides mit Hackfleisch, Zitronengrasspaste, Fischsauce, Stärke, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig verkneten und aus der Hackfleischmasse 8 gleich große Ballchen formen.

2 Die Gurke waschen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Möhre und den Rettich schälen und mit dem Sparschäler feine Streifen abziehen. Beides mit dem Reissig vermischen, salzen und kurz marinieren lassen. Salat-Mix waschen und trocken schleudern.

3 Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Hackballchen bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten, anschließend zugedeckt bei kleiner Hitze in 3–4 Min. durchgaren, dann vom Herd nehmen.

4 Den Backofengrill einschalten. Mayonnaise und Chilisauce verrühren. Die Brötchen aufschneiden, mit der Chili-Mayonnaise bestreichen und im Ofen (Mitte) in 3–4 Min. goldbraun überbacken. Untere Brötchenhälften mit Salat-Mix, Gurke, Möhren, Rettich und den Hackballchen belegen. Obere Brötchenhälften daraufklappen, sofort servieren.



CARNE-ASADA-TORTILLAS

In ganz Lateinamerika ist mariniertes und in Scheiben geschnittenes Rindfleisch vom Grill als Füllung für Tortillas, Burritos & Co. beliebt. Ich bereite das Steak lieber klassisch zu.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Jalapeño
- 1 großes Bund Koriandergrün
- 1 Orange
- 2 Limetten
- 1 TL Rohrzucker
- 4 EL Olivenöl
- Salz | Pfeffer
- 2 Rinderhüftsteaks (à 250 g, ca. 2 cm dick)
- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Avocado
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Weizentortillas

Mit Zitruskick

- Für 2 Personen |
- 40 Min. Zubereitung |
- 2 Std. Marinieren
- Pro Portion ca. 1255 kcal,
- 59 g E, 80 g F, 72 g KH

- 1 Für die Marinade Knoblauch schälen, Jalapeño halbieren, entkernen und waschen. Beides fein würfeln. Koriander abbrausen und trocken schleudern, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Orange und Limetten auspressen. Saft (bis auf 3 EL) mit der Hälfte des Knoblauchs, der Jalapeño und des Korianders sowie Zucker, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Darin die Steaks ca. 2 Std. marinieren lassen, dabei gelegentlich wenden.
- 2 Dann für die Salsa Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit restlichem Knoblauch und Koriander, übriger Jalapeño, 1 EL Zitrussaft und 1 EL Öl mischen. Salsa mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado halbieren, entkernen, schälen und mit dem übrigen Zitrussaft mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Mus mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Backofen samt Backblech mit Backpapier (Mitte) auf 160° vorheizen. Steaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Übriges Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Steaks darin auf jeder Seite 1–2 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Dann auf dem Blech im Ofen in 7 Min. medium garen.
- 4 Marinade in die Pfanne geben, mit Paprikapulver würzen und bei mittlerer Hitze in 4–5 Min. leicht dicklich einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb streichen, salzen und pfeffern. Steaks aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln, 5 Min. ruhen lassen.
- 5 Pfanne säubern und erhitzen. Darin die Tortillas bei mittlerer Hitze einzeln erwärmen. Steaks in Scheiben schneiden. Beides zum Selberfüllen mit Sauce, Avocadomus und Salsa servieren.





CHEESE-WAFFLES

130 g Mehl | 1 TL Backpulver | 125 g weiche Butter | 1 Knoblauchzehe | 3 Eier (M) | 4 EL Milch | 6 Stängel Basilikum | 100 g Gruyère (am Stück) | Salz | 100 g kernlose Trauben | 120 g Schmand | 1 EL Aceto balsamico bianco | Pfeffer | 80 g Parmesan (am Stück) | 60 g halbtrocknete Kirschtomaten (in Öl) | 8 TL Honigsenf | 1 Waffeleisen | Butter für das Waffeleisen

Volle Käsebrönnung

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 735 kcal, 27 g E, 55 g F, 32 g KH

1 Das Mehl und das Backpulver vermischen. Die Butter in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Eier nach und nach unterrühren, dann portionsweise abwechselnd das Mehl und die Milch.

2 Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und die Hälfte davon fein hacken. Den Gruyère entrinden, fein reiben und mit dem gehackten Basilikum unter den Teig mischen, mit Salz würzen.

3 Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Schmand mit Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan in grobe Späne hobeln. Die Tomaten abtropfen lassen.

4 Das Waffeleisen erhitzen und mit wenig Butter einspinseln. Aus dem Teig nacheinander 4 goldbraune Waffeln backen.

5 Jede Waffel in der Mitte mit dem Schmand bestreichen und je 2 TL Honigsenf daraufgeben. Mit übrigem Basilikum, Tomaten, Trauben und dem Parmesan bestreuen und servieren.



PUMPKIN-MASH

1 Hokkaido-Kürbis (700 g) | 1½ EL Olivenöl | 50 g Butter | 3 TL getrockneter Thymian | 2 EL Limettensaft | 2 TL Zucker | Salz | Pfeffer | 150 g gemischte Pilze | 1 Stängel Petersilie | 30 g Speckwürfel | 1 EL Aceto balsamico | 80 g Camembert | 2 EL Pekannusskerne

Herbstliches Soulfood

Für 2 Personen | 25 Min. Zubereitung | 1 Std. Garen
Pro Portion ca. 800 kcal, 18 g E, 60 g F, 54 g KH

1 Den Backofen auf 120° vorheizen, den Rost mit Backpapier auslegen. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus-schaben. Die Schale rundherum mit dem Messer einstechen. Kürbishälften mit ½ EL Olivenöl einreiben und mit den Schnittflächen nach unten auf den Rost legen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. garen.

2 Die Butter in einem Topf schmelzen. 2 TL Thymian, Limettensaft und Zucker unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.

3 Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Speck und übrigen Thymian darin anbraten. Mit Essig ablöschen, salzen, pfeffern. Käse entrinden und bei kleiner Hitze auf dem Herd oder zugedeckt in der Mikrowelle (300 Watt) in 2–3 Min. schmelzen. Die Nüsse in grobe Stücke hacken.

4 Die Würzbutter erneut erhitzen. Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit der Butter zerstampfen, in zwei Schüsseln füllen. Pilzmischung daraufgeben, den geschmolzenen Käse darüberlaufen lassen. Nüsse und Petersilie darüberstreuen, servieren.

FOOD-TRUCKS



UMGEBAUTE
POSTAUTOS ODER
KLEINBUSSE WERDEN
ZUR SPIELWIESE FÜR
VERRÜCKTE KÖCHE
UND IHRE IDEEN.





AUF DIE HAND!

Fast jeden Tag ein anderes Streetfood-Festival und vor den Trucks bilden sich lange Schlangen. Denn da gibt es superleckere Burger, würzige Poutine und prallgefüllte Kumpir.

Was das ist? Wir verraten die Rezepte zu den heißesten Newcomern und den abgefahreinsten Geschmackskombis!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüf

Mittendrin statt nur dabei: Streetfood around the world

Man sehe und staune: Der höchste Milchshake der Welt



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6161-1



9 763833 861611



PEFC®
PAPIER AUS VERTRÄGLICHEN FORSTLICHEN ANLAGE

www.gu.de

G|U