

Monika Schnitzler-Wöller
(Hrsg.)

**Pott Pouree -
verreimte Lieblingsrezepte**

Anthologie

Engelsdorfer Verlag
Leipzig
2015

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Bibliografische Information durch die
Deutsche Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte
bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95744-398-4

Copyright (2015) Engelsdorfer Verlag Leipzig
Alle Rechte beim Autor
Cover: Foto Monika Schnitzler-Wöllner,
beschriftet von Margareta Hennen
Hergestellt in Leipzig, Germany (EU)
www.engelsdorfer-verlag.de

15,00 Euro (D)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Vorwort

Liebe Leser,

dieses Buch entstand aus der Idee, die ich in meinem Internetforum „Lyrikstuebchen“ anstieß, eigene Lieblingsrezepte zu verreimen. Es machte den Autoren so viel Spaß, dass wir uns rasch entschlossen, andere an dieser Freude teilhaben zu lassen und ein Buch daraus zu schaffen.

Da die Autoren des Forums aus verschiedenen Regionen kommen, hat natürlich jeder anderswo unbekannte, meist selbst erfundene oder „vererbte“ Rezepte, die er am liebsten kocht. So entwickelte sich das bunte **Potpourri**, das Sie in diesem Buch finden, ganz von allein.

Natürlich sollte auch der Humor nicht zu kurz kommen! So sind in diesem Buch immer wieder Schüttelreime, Limericks, Reimgedichte und Prosa-Satire eingestreut, die sich mit den „Folgen“ von Kochen und Essen humorig auseinandersetzen und die thematisch zu den Rezepten passen.

Wir wünschen Ihnen nun ebenso viel Spaß beim Schmökern, Schmunzeln und Nachkochen, wie wir bei der Erstellung dieses etwas verrückten Lese-Kochbuches hatten.

Ihre Monika Schnitzler-Wöllner
und die Mit-Autoren vom „Lyrikstuebchen“:
Greta Hennen und Jürgen Rehm.
www.lyrikstuebchen.de

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!



Foto: Christian Kröger

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Vom Diäten Quadrupel-Schüttler von Aylin

Magst bei Diäten Siege wagen,
lass dir schon an der Wiege sagen:
Erfolg mag schwer als Sage wiegen.
- Letztendlich wird die Waage siegen.

Darum:
einfach wegschmunzeln und nachkochen, was Sie hier an leckeren Rezepten finden.



Foto: Aylin

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Aylins Zimtwecken

Zimtwecken nach Bullerbo
machen dir dein Herze froh.
Sie zergehen auf den Zungen,
hast du Glück, sind sie gelungen.

Denn 'nen Hefeteig woll'n sie
und bei manchen geht der nie,
denn sie nehmen aus der Tüte
Hefe, die dann trocken brüte.

Meistens aber tut sie's nicht,
was die Tüte dir verspricht.
Darum mach den Hefeteig
mit der frischen Hefe gleich.

Einen Würfel, $\frac{1}{4}$ l Milch
und der Teig bleibt dir kein Knilch.
Gib ihm Mehl (500g) und gib ihm Butter (75g),
dann schmeckt's wirklich wie bei Mutter.

Gleiche Menge Zucker dran
und ne Prise Salz, und dann
'nen TL von Kardamom!
Macht gar den Atheisten fromm.

Hat sich der Teig dir nun verdoppelt,
hat sich so richtig fein gemoppelt,
zu Rechtecken (3) roll ihn dann aus,
das ist moderner Frauen Graus.

Dann streichst du eine Füllung hin,
denn ohne Zimt macht Weck nicht Sinn
und rollst die Ecken fein zu Rollen,
die abgeschnitten Schnecks sein wollen.

Dann pinselst du mit Gelb vom Ei,
damit die Wecke goldig sei.
Backst sie so um die 6 Minuten,
dann werden sich die Kinder sputen.
(250 Grad)

Die Füllung rührst du vorher an,
damit man sie rasch streichen kann:
schmilzt Butter (50 g) und mengst Zimt (1 EL) dazu
die Küche duftet dir im Nu.

Vanillezucker, Zucker (50 g) bei,
dann ist der Chef dir einerlei.
Dann kannst du denken, Mensch der spinnt,
weil Wecks die wahren Götter sind.

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

**Back-Gesänge,
geschüttelt von Aylin**

Du sollst das Mehl dir lang sieben,
doch dabei nicht Gesang lieben.
Denn wenn du den Gesang liebst,
du dann vielleicht zu lang siebst.



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Gretas Garnelen-Pfännchen

Nimm dir einfach die Garnelen,
geschälte brauchst Du nicht zu schälen.
Fünfhundert Gramm für das Rezept,
die passen sicher ins Konzept

Und willst Du später gut dinieren,
musst Du sie vorher marinieren.
Ganz gut sind mindestens fünf Stunden.
Du joggst am besten ein paar Runden.

Vom Olivenöl fünfzig Milliliter,
ein gutes ist bestimmt nicht bitter.
Und dass dir leck're Düfte wehen,
nimm doch vom Knoblauch gleich fünf Zehen

Den Ingwer reiben und noch Salz
würzt die Garnelen jedenfalls
Mit Oregano und Basilikum
rührst Du nun diese Dinge um.

Musst eine Pfanne nun erhitzen,
damit die Tierchen recht schön schwitzen.
Setz in die Pfanne dann komplett
sie mit der Sauce das wär nett.

So vier Minuten unter Rühren
bis sie die rosa Farbe führen.
Noch Peterle, Zitronenschnitze
zum Schluss dazu, fast ohne Hitze

Dann darf man sich die Finger lecken,
den Sud mit Weißbrot auszuschlecken.
Mit einem guten Wein zum Trinken
wird Dir ein schöner Abend winken.

(Ein kleines bisschen wird man stinken)

PS: Achtung! Nicht zu lange braten (Gummi)
Man kann sie zum Schluss auch noch flambieren.

Fisch-Limericks von Aylin

Unzufrieden

Es sagte ein Hering in Leer:
„Ich hasse den See, will ins Meer.“
Ein Angler mit Schein,
der angelte fein.
Da sagte der Hering nix mehr.

Bisschen platt

Es sprach eine Scholle in Sande.
„Ick bin woll de Mooiste in't Lande.
Ick heb keen Gramm Fett,
mien Kleer is echt nett!“
Das fand auch „Fisch-Fietje“ am Strande.

Oldenburger Platt:
Mooiste- hübscheste
Kleer- Kleid

Treiben

Es klagte ein Hering vor Stade
im Meer: „Es wär eigentlich schade,
wenn ich hier verblieb
und nichts mich mehr trieb.“
Bald trieb er in Senfmarinade.

Format

Es sagte ein Bückling am Main:
„Ich will doch kein Bück-ling mehr sein.“
„Dann winde dich mal“,
empfahl ihm der Aal
und lachte wie stumm in sich rein

Aylins Rote Grütze

Ja, es ist wirklich fast zum Lachen,
es denken sich so viele Leute,
die seh'n im Supermarkt sie heute:
„Ach, kann man die auch selber machen?“.

Man nimmt sich Beeren bunt und rot
von Erdbeer, Him-Johannisbeer,
auch rote Kirschen tun hier Not,
dass diese Grütze schmackhaft wär.

Man putzt das Obst und gut gewaschen,
verzuckert man es, und nicht sparen.
Dann wird es - auch nicht vorher naschen! -
mit etwas Wasser kochend garen.

Ist es gegart, rührt man sich dann
2 Löffel (EL) Speisestärke an
und gibt sie zu dem Obst hinzu.
Gelierer wird es dir im Nu.

Und rot lacht dich die Grütze an,
die fruchtig dir nur schmecken kann.
Mit Sahne, Pudding als Verzier,
krönt es nun jede Tafel dir.

Und bald weißt nicht nur du allein:
Gut Kochen kann so einfach sein!



Foto: Aylın

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!