

Janosch



Herr Wondrak kocht so wunderbar.



Janosch

Herr Wondrak
kocht so wunderbar.



INHALT

Vorwort 6

Vorspeisen 9

Beilagen 41

Hauptspeisen 59

Desserts 107

Register & Autorenporträts 133

BOUILLON

Bouillon ist das Beste, wenn es einem schlecht geht, damit es einem schnell besser geht.
Das ist ganz wunderbar. Eine Bouillon ist einfach zu kochen. Das Problem ist einzig,
dass es einem dafür erst einmal nicht gut gehen muss.

Wenn Wondrak will, dass es ihm nicht gut geht, isst er 41 hart gekochte Eier mit etwas Salz.
Wahlweise kann man auch 26 eingelegte Heringe essen. Dann geht es einem nicht gut.



Trotzdem muss man sich auf den Weg machen zum Metzger, um Knochen zu kaufen mit etwas Fleisch dran.
Weil das nicht reicht, kauft man noch Suppenfleisch und eine Beinscheibe dazu.



Und man muss auch in den Garten gehen, um Petersilie zu zupfen. Allerdings nicht mit zu viel Bewegung,
denn, klar, Bewegung tut gut, wie jeder weiß.

Wenn man die Petersilie hat, braucht man noch zwei Mohrrüben, aber eine Mohrrübe hat jeder im Haus.
Auch wenn man davon nichts weiß, muss man etwas suchen, um sie zu finden. Jeder hat eine.
Zwiebel und Lauch hingegen muss man sich vom Nachbarn Pannek „leihen“.

BOUILLON

Zutaten für 6 Personen

800 g Suppenfleisch
1 Rinderbeinscheibe (ca. 450 g)
400 g Fleischknochen
1 große Zwiebel
2 getrocknete Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
1 EL schwarze Pfefferkörner
Salz
1 Stange Lauch
2 Möhren
200 g Knollensellerie
3-4 Stängel Petersilie

Das Suppenfleisch, die Beinscheibe und die Knochen gründlich waschen und in einen ausreichend großen Suppentopf geben. Dann 3 l kaltes Wasser angießen.

Die Zwiebel samt Schale halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten.

Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner und 2 TL Salz in den Topf geben und alles offen langsam zum Kochen bringen.

Wenn sich Schaum bildet, entfernen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Inzwischen den Lauch putzen und waschen, die Möhren und den Sellerie putzen und schälen. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden.

Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Das Gemüse und die Petersilie zur Brühe geben und weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch und die Knochen herausnehmen und an einen vorbeilaufenden Fuchs verfüttern oder das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und in die Bouillon geben.

Die Brühe in ein Sieb in einen anderen Topf gießen und etwas abkühlen lassen.

Das Gemüse herausnehmen und gegebenenfalls dem Nachbarn Pannek zurückgeben.

Die Bouillon aus einer Suppenschüssel löffeln. Dann geht es einem besser.



SCHLESISCHES HIMMELREICH



Was kommt nach dem Erdenreich? Es ist das Himmelreich.

Im Himmelreich können die einfachen Leute fliegen, es tut ihnen nichts mehr weh, sie sind alle Helden.
Im Himmelreich sind alle schön und stark und sie sind in der großen Liebe. Wondrak freut sich auf dieses Himmelreich.
Und am schönsten findet er, dass er es schon jetzt haben kann.

SCHLESISCHES HIMMELREICH

Zutaten für 4 Personen

400 g gemischtes Backobst
Salz
600 g geräucherter Speck oder Rauchfleisch
1 EL Zucker
1 TL Zimtpulver
1 EL Zitronensaft
1 EL Speisestärke

Das Backobst gründlich waschen und über Nacht in ½ l Wasser einweichen.

Am nächsten Tag ½ l Wasser aufkochen, salzen, den Speck oder das Fleisch hineingeben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen.

Das Backobst in einem Sieb abtropfen lassen.

Backobst, Zucker, Zimt und Zitronensaft zu dem Speck bzw. Fleisch geben, einmal aufkochen und weitere 30 Minuten garen.

Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, in die Sauce geben und aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken.

Den Speck bzw. das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Anschließend das Backobst in eine Schüssel legen und das Fleisch darauf anrichten.

Die Sauce dazu reichen. Sehr gut schmecken dazu Kartoffelklöße – wenn man welche hat.

Sollte es im Himmel etwas anderes geben, wird Wondrak dort wieder ausziehen. So viel steht fest.

