

**FETTER  
GENUSS**



BILLY LAW

# FETTER GENUSS

DAS BESTE SOULFOOD  
AUS DER GANZEN WELT



# INHALT

- 6 EINLEITUNG
- 10 SNACKS
- 56 BURGER
- 86 HAUPTGERICHTE
- 140 DESSERTS
- 180 DRINKS
- 194 REGISTER



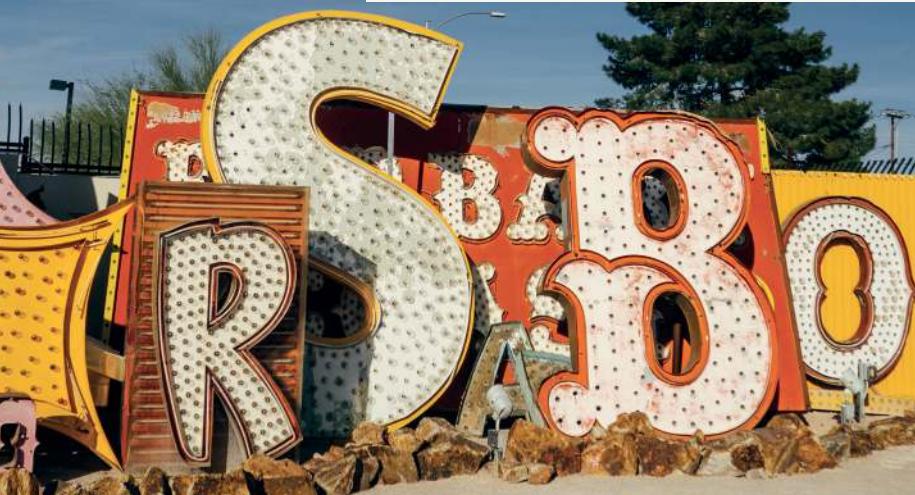
# EINLEITUNG

Wie magst du dein Essen am liebsten? Fleischig, knusprig, weich, saucig, klebrig, buttrig, flockig, käsig, schokoladig, cremig, herhaft, seidig, würzig, sirupartig, saftig?

Dann ist dieses Buch genau richtig für dich – es ist voller leckerer, üppiger und verlockender Rezepte, die dir die Socken ausziehen.

Begleite mich auf eine Abenteuerreise in die entlegensten Ecken der Welt. Dieses Buch feiert all die kultigen und deftigen Gerichte, und nicht zu vergessen das Streetfood, das ich auf meinen Reisen gegessen habe.

Das Beste am Kochen ist für mich, dass ich meine Freunde bewirten kann. Es gibt nichts Schöneres als zu sehen, wie sie ihr Essen förmlich verschlingen – ein Grund dafür, warum so viele Rezepte perfekt für ein Lunch-Treffen, eine Dinner-Party oder einen Grillabend sind.









Jeder kann für jede Gelegenheit das richtige Rezept hier finden – von Quick 'n' Easy Monster-Subs mit scharfen Fleischbällchen für ein spätes Frühstück oder eine Game-Nacht, über Gewürzter Blumenkohl mit Speck oder Mexikanische Chicken-Parmi für Fernsehabende unter der Woche sowie Tonkotsu-Ramen und Chinese Hot Pot, um dich von innen zu wärmen, bis hin zu Smoked Brisket im Texas-Style für eine ganze Armee!

Lass dich von den längeren Rezepten bloß nicht einschüchtern – sie sind viel unkomplizierter, als es scheint. Manche können auch abgespeckt oder verändert werden. So kannst du etwa das Rezept *Gerösteter Schweinebauch mit Birnen-Kimchi* von Seite 80 verkürzen, indem du den Schweinebauch mit den besten Röstkartoffeln der Welt von Seite 96 servierst. Oder das *Hähnchencurry im Brot* wird als eigenständiges Hauptgericht ohne das Brot zubereitet.

Bereit für die Schlacht? Dann blättere um und lass dich auf ein inspirierendes kulinarisches Abenteuer ein, das alles Bisherige toppt!

## BILLY



TEIL  
**1**

# SNACKS



# SCHARFE KÄSE-BOMBEN MIT CHILI-MAYO

FÜR  
**4-6**  
PERSONEN

Diese kleinen Käsebällchen sind der Knaller! Ein Hit auf jeder Party und schneller weg, als man nachlegen kann. Mal ehrlich: Eine knusprig-goldbraune Hülle mit weichem, geschmolzenem Kern – wer kann da schon widerstehen?

**220 g Mini-Mozzarella-Kugeln**

**75 g Mehl**

**2 Eier**

**90 g Panko-Semmelbrösel**  
(japanische Semmelbrösel,  
erhältlich im Asiamarkt)

**1 TL Salz, plus etwas mehr  
zum Würzen**

**1 EL frische Thymianblättchen**

**1 TL Cayennepfeffer**

**1 TL geräuchertes Paprikapulver**

**Pflanzenöl zum Frittieren**

**CHILI-MAYO**

**2 EL Mayonnaise**

**2 TL Sriracha-Sauce**  
(scharfe Chilisauce)

**1 TL Limettensaft**

**1 Prise Salz**

Die Mozzarella-Kugeln in einem Sieb abtropfen lassen und trocken tupfen.

Zum Panieren drei flache Schalen oder tiefe Teller vorbereiten: In die erste Schale das Mehl füllen. In der zweiten Schale die Eier verquirlen. In der dritten Schale Panko, 1 Teelöffel Salz, Thymianblättchen, Cayennepfeffer und Paprikapulver vermengen.

Die Mozzarella-Kugeln nacheinander im Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durchs Ei ziehen und zuletzt in der Panko-Mischung wenden.

Die Bällchen noch einmal ins Ei tunken und in der Panko-Mischung wenden, bis sie rundum vollständig bedeckt sind. Die panierten Bällchen auf einen Teller legen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Chili-Mayo alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren.

Das Pflanzenöl in eine Fritteuse oder eine mittelgroße Pfanne mit schwerem Boden gießen, bis diese zu einem Drittel gefüllt ist. Das Öl auf 180 °C erhitzen.

Die Käsebällchen portionsweise 1 Minute frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Salz bestreuen.

Die heißen Käse-Bomben mit der Chili-Mayo servieren.

## HEISSER TIPP

Darauf achten, dass die Kugeln komplett mit Panko überzogen sind und dass das Öl nicht zu heiß ist. Ansonsten platzen die Bällchen auf und der geschmolzene Käse läuft ins Öl.



# WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK MIT KÄSE-DIP

FÜR  
**6**  
PERSONEN

Dieser Klassiker ist garantiert der Renner auf jeder 80er-Jahre-Party.  
Ein super einfaches Gericht, das jedem schmeckt und dazu noch ein echter Hingucker ist.

**3 Lagen Blätterteig**  
**200 g runder Brie oder Ofenkäse**  
**2 lange Cabanossi-Würstchen, in 2 cm lange Stücke geschnitten**  
**1 Ei, verquirlt**  
**1 TL Mohnsaat**  
**1 TL Sesamsaat**  
**1 EL Olivenöl**  
**2 Scheiben Frühstücksspeck, gewürfelt**  
**feine Schnittlauchröllchen zum Garnieren**

Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eine Lage Blätterteig auf das Backblach legen und den Brie in der Mitte des Teigs platzieren.

Aus einer zweiten Lage Blätterteig einen Kreis ausschneiden, der groß genug ist, um Oberseite und Ränder des Käses zu bedecken. (Den Verschnitt zum Einwickeln der Würstchen aufbewahren.)

Den Blätterteigkreis mittig auf den Käse legen und an den Seiten schön andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.

Die untere Blätterteiglage strahlenförmig mit einem scharfen Messer in vier gleich große Teile schneiden. Jedes Viertel in drei Keile schneiden, sodass insgesamt 12 Keile entstehen.

Ein Cabanossi-Stück an den äußeren Rand eines Blätterteigkeils legen und zur Mitte bis zum Käse einrollen. Diesen Vorgang mit den restlichen Streifen wiederholen.

Den dritten Blätterteig von der Mitte aus stahlenförmig in 12 gleich große „Kuchenstücke“ schneiden.

In jedes Teigdreieck ein Cabanossi-Stück einrollen und in einer zweiten Runde an die anderen Blätterteigkugeln drücken.

Die restlichen Cabanossi-Stücke in die in Streifen geschnittenen Überreste der zweiten Blätterteigplatte einwickeln und ebenfalls von außen am Kreis festdrücken. Nichts wird verschwendet!

Den Blätterteig mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Mohn und Sesam bestreuen.

20 Minuten backen, dann den Ofen auf 200 °C herunterschalten und die Würstchen im Schlaufrock für weitere 10 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Inzwischen das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Speck darin 3 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Den mittleren Teigdeckel abschneiden, sodass der geschmolzene Käse zum Vorschein kommt. Mit Speckwürfeln und Schnittlauch betreuen und sofort servieren.

## HEISSE TIPPS

- Die Cabanossi können nach Belieben durch Wiener Würstchen oder sehr kleine Hackfleischbällchen ersetzt werden.
- Für eine größere Portion einfach weitere Wurst-Stücke in Blätterteig einrollen und in weiteren Runden andrücken – so kann auch eine große Gästechar satt werden.



# KNUSPRIGE HÄHNCHENKARKASSE

FÜR  
**4**  
PERSONEN

Wahrscheinlich denkst du jetzt: „Was soll das denn?“ Egal, vertrau mir! Bevor du das nächste Mal ein Hähnchengerippe wegwerfen möchtest, probier einfach dieses Rezept aus. Der Trick ist, die Karkasse lange zu frittieren, ohne sie zu verbrennen. Dadurch werden die Knöchelchen so kross, dass man sie essen kann. Am besten mit Bier runterspülen.

**2** rohe ausgelöste  
Hähnchenkarkassen

**150 g** Mehl

**2 TL** Chilipulver

**1 TL** gemahlener Koriander

**1 TL** Knoblauchpulver

**2 TL** Salz plus etwas mehr  
zum Würzen

**1 TL** frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

Pflanzenöl zum Frittieren

**2** Frühlingszwiebeln, in feine  
Ringe geschnitten

#### INGWER-WASABI-MARINADE

**3** Knoblauchzehen, abgezogen

**1** Stück frische Ingwerwurzel  
(2 cm), geschält und grob  
gehackt

**3** Schalotten, abgezogen und  
grob gehackt

**2 EL** dunkle Sojasauce

**1 EL** Wasabi-Paste

**2 EL** Mirin (japanischer  
Kochreiswein)

#### WASABI-SOJASAUcen-DRESSING

**1 TL** Wasabi-Paste

**2 EL** Sojasauce

**2 EL** Mirin (japanischer  
Kochreiswein)

**2 EL** Zucker

Die Hähnchenkarkassen in handflächengroße Stücke zerteilen, sodass sie leichter zu frittieren sind. In einen Topf geben, mit kaltem Wasser übergießen und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Abtropfen lassen, die Karkassenteile unter fließend kaltem Wasser abspülen, damit etwaige Fleisch- und Fettreste abgespült werden. Mit Küchenpapier trocken tupfen und beiseitestellen.

Die Marinadenzutaten in der Küchenmaschine oder im Mixer zu einer Paste pürieren.

Die Karkassenteile in eine Rührschüssel legen und die Marinade darübergeben. Bis in jede Ritze der Hähnchenknochen einreiben. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag die Dressingzutaten in einem kleinen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Auf mittlere Stufe stellen und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Abkühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Mehl, Chilipulver, Koriander, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer flachen Schale vermischen.

Die feuchten Hähnchenteile in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Teile zurück in die Marinade legen und noch einmal mit Mehl überziehen. Griffbereit auf einen Teller legen.

Das Pflanzenöl in eine Fritteuse oder eine mittelgroße Pfanne mit schwerem Boden gießen, bis diese ungefähr zur Hälfte gefüllt ist, und bei mittlerer Temperatur auf 175 °C erhitzen.

Die Karkassenteile portionsweise 3–5 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Sobald alle Teile frittiert sind, diese in eine große Schüssel geben, mit Dressing beträufeln und vermengen. Auf Servierteller verteilen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

## HEISSE TIPPS

• Es ist wichtig, die Karkasse gut zu säubern, ansonsten macht sich das im Geschmack bemerkbar.

• Das Öl darf nicht zu heiß sein, denn wir wollen knusprig durchgegart Knochen haben. Die Teile dürfen nicht zu schnell bräunen. Ich bin der Meinung, dass alles essbar ist.



# DREIERLEI KOREANISCHE HOT DOGS

FÜR  
**4**  
PERSONEN

Den amerikanischen Jahrmarktklassiker gibt es in unzähligen Varianten. Aber warte, bis du diese drei koreanischen Varianten probiert hast – das ist wirklich mal was Neues!

**4 Hot-Dog-Würstchen**  
(z.B. Wiener, dünne Siedewürstchen)

Ketchup und mittelscharfer Senf zum Servieren

## POLENTA-TEIG

150 g Mehl  
75 g Polenta  
2 TL Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Natron  
1 großes Ei  
250 ml Milch  
Pflanzenöl zum Frittieren

Für den Teig Mehl, Polenta, Zucker, Salz und Natron in einer Schüssel vermengen. Ei und Milch zugeben und alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Wasser zufügen. Den Teig in ein schmales hohes Gefäß füllen, in das die Würstchen komplett hineinpassen (z.B. ein Weizenbierglas oder eine Karaffe).

Die Würstchen der Länge nach auf Schaschlikspieße stecken und beiseitelegen.

Das Pflanzenöl in eine Fritteuse oder eine tiefe Pfanne mit schwerem Boden gießen, bis diese ungefähr zur Hälfte gefüllt ist, und bei mittlerer Temperatur auf 180°C erhitzen.

Nun mit einer der Variationen fortfahren.

## HOT DOGS MIT POMMES FRITES

75 g Mehl zum Panieren  
1 Handvoll TK-Pommes-frites im Wellenschnitt, aufgetaut und in 1-cm-Stücke geschnitten

Das Mehl auf einen Teller und die gewürfelten Pommes frites auf einen anderen geben.

Ein Würstchen am Spieß im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In den Teig tauchen und vollständig damit überziehen. Überschüssigen Teig abtropfen lassen.

Schließlich in den Pommes frites wenden und darauf achten, dass diese fest am Teig haften.

Den Hot Dog sofort ins heiße Öl geben und 5–7 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem mit Küchenpapier unterlegten Kuchengitter abtropfen lassen. Die restlichen Hot Dogs nacheinander auf dieselbe Art panieren und zubereiten.

Mit Ketchup und Senf servieren.

## BROT-HOT-DOGS

75 g Mehl zum Panieren  
4 Scheiben Brot vom Vortag, in 1 cm dicke Würfel geschnitten

Das Mehl auf einen Teller und die Brotwürfel auf einen anderen geben.

Ein Würstchen am Spieß im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In den Teig tauchen und vollständig damit überziehen, überschüssigen Teig abtropfen lassen. Schließlich in den Brotwürfeln wenden und rundum damit bedecken.

Den Hot Dog sofort ins heiße Öl geben und 5–7 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem mit Küchenpapier unterlegten Kuchengitter abtropfen lassen. Die restlichen Hot Dogs nacheinander auf dieselbe Art panieren und zubereiten.

Mit Ketchup und Senf servieren.

#### KÄSE-HOT-DOGS

4 Scheiben Weißbrot, Rinde entfernt  
60 g Panko-Semmelbrösel (japanische Semmelbrösel aus dem Asiamarkt)  
1 Ei, mit 2 EL Wasser verquirlt  
4 Scheiben Schmelzkäse

Die Weißbrotscheiben mit einem Nudelholz auf 2 mm ausrollen.

Die Panko-Semmelbrösel auf einen tiefen Teller und das verquirlte Ei auf einen zweiten geben.

Um jedes Würstchen zuerst 1 Scheibe Käse rollen, dann 1 Scheibe Weißbrot. Den Rand der Brotscheibe mit etwas Wasser anfeuchten, dann den Hot Dog auf der Arbeitsfläche hin- und herrollen.

Den Hot Dog zuerst durchs Ei ziehen, dann in den Panko-Semmelbröseln wenden und gleichmäßig damit überziehen.

Wiederholen, um eine dicke Kruste zu erhalten.

Den Hot Dog sofort ins heiße Öl geben und 5–7 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem mit Küchenpapier unterlegten Kuchengitter abtropfen lassen. Die restlichen Hot Dogs nacheinander auf dieselbe Art panieren und zubereiten.

Mit Ketchup und Senf servieren.

## HEISSE TIPPS

- Wird der Teig nicht zügig verarbeitet, dickt er schnell ein. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen und wieder zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Er sollte auf keinen Fall zu flüssig sein, da sonst die Pommes frites oder die Brotwürfel nicht daran haften.
- Das Gefäß, in das der Teig gegossen wird, sollte so hoch sein, dass der ganze Hot Dog hineinpasst.

