

AMERICANA

DAS KOCHBUCH

Eine kulinarische Reise durch die USA
mit über 70 Rezepten



riva

JONAS CRAMBY

JONAS CRAMBY

AMERICANA

DAS KOCHBUCH

Eine kulinarische Reise durch die USA
mit über 70 Rezepten

riva

INHALT

Vorwort 7

American Breakfast 12

Dips & Snacks 30

Hotdogs und Sandwiches 48

Italo-Amerikanisches 66

Das amerikanische Steakhouse 84

Texmex 98

Aufläufe 126

Der Süden 142

American Pie 174

Register 186



Gebrauchsanweisung

Allgemeiner Hinweis zu den Rezepten: Gemüse, Obst und Kräuter sollten vorher gewaschen, geputzt oder verlesen werden, Zwiebel und Knoblauch geschält. Bei frischen Chilis Samen und Stiel entfernen. Die Rezeptauswahl in diesem Buch soll als eine Art Greatest-Hits-Sammlung meiner amerikanischen Lieblingsgerichte dienen. Und da man ohne Musik nicht kochen kann, habe ich auch neun passende Soundtracks zusammengestellt. Du musst bei Spotify nur den kompletten Namen der verschiedenen Playlists in die Suchfunktion eingeben, dir ein Bier aufmachen und dich in die wunderbare Americana-Welt versenken.

WARNUNG: Die Musik kann Spuren von Banjo, Fiddle und Fußstampfen enthalten!





WARNING!
DO NOT GO NEAR RIVER
DANGEROUS CURRENT

NOTICE
See owner for all information
Keep Pumps Free From Water and Rain
Fill No More Than 1 Gallon
UNLEADED GASOLINE ONLY
No Smoking
No Open Flames





Ground Zero Blues Club

GROUND ZERO

Coors LIGHT

MUD OGGS BLUES

GROUND ZERO BLUES CLUB
SAM CARR DAY
SAT. JAN. 31

FIG BLI

CHEN SHIET YUEYAN FILM

B.B. KING

THANK YOU JASON

I ♥ Mrs. Simpson

Red Stripe

JANE BIRN

WYATE ANN

JACOB

VORWORT

VOR ELF JAHREN ERSCHIEN mein erstes Kochbuch *Texmex från grunden* (Texmex für Anfänger). Als es fertig war, begann ich sofort mit der Arbeit an einem neuen Buch, das einen etwas erweiterten Blick auf die amerikanische Esskultur werfen sollte. Ich unternahm mehrere Reisen nach Amerika, aß so viel Apple Pie, dass man mich damit hätte aufwiegen können, und fotografierte unzählige alte, rostige Tankstellenschilder. Dann jedoch kamen andere Projekte dazwischen und das Buch meiner Träume verblasste zu einem Dokument auf meinem Computer. Ab und zu schrieb ich noch ein paar Anmerkungen, ich sammelte auch weiterhin Rezepte und notierte kleinere Beobachtungen, zum Beispiel, wie die Darsteller in Anwaltsserien Würstchen essen (nämlich quer).

Doch eines Morgens vor ungefähr zwei Jahren wachte ich auf und wusste, dass ich nun endlich das Buch fertigschreiben musste. Und ich wollte ihm den Titel *Americana* geben.

Eigentlich bezeichnet man als *Americana* jene Musik, die sich nicht so richtig traut, Country zu sein, aber doch ein bisschen mit Cowboyhut und Stiefeln flirtet. Manchmal benutzt man den Begriff auch für einige, oft verklärte Elemente der amerikanischen Kulturgeschichte. Der Reiz dieses Lebensgefühls bringt Menschen von Bangkok bis Gustavsberg (das würde auf mich zutreffen) dazu, sich zu kleiden wie auf den Aufmacherfotos eines amerikanischen Geschichtsbuchs: Hosen aus der Zeit des Goldrauschs, Jacken aus der Zeit des Vietnamkriegs und Hemden aus der Zeit der Weltwirtschaftskrise. *Americana* hat Rocker und Flames-Shorts hervorgebracht und dafür gesorgt, dass es heute in Schweden mehr Cadillacs Baujahr 1959 gibt als in den USA. Und wenn man Onkel

Lars hilft, eine Regentonnen vor seinem Sommerhaus einzugraben, und sich dabei fühlt, als würde man Joe Pesci irgendwo in New Jersey beim Vergraben einer Leiche unterstützen, dann ist garantiert *Americana* daran schuld.

Kurz gesagt: *Americana* meint nicht unbedingt die reale USA, sondern eher unser kollektives Traumbild von diesem Land.

Seit die amerikanische Regierung 1862 im sogenannten Homestead Act zum ersten Mal Neubürgern das Recht einräumte, Grund ohne finanzielle Gegenleistung für sich zu beanspruchen, zog es Menschen aus der ganzen Welt in die USA. Einige von ihnen kehrten als reiche Leute in ihre Heimat zurück und erzählten fantastische Geschichten über das Land, in dem jeder Erfolg haben konnte und die Karotten so groß waren wie Standuhren. Andere schrieben Briefe und schickten Bilder und mit der Zeit weckten alle diese Geschichten bei denen, die zu Hause geblieben waren, eine unbestimmte Sehnsucht. So legte sich eine romantische Verklärung über das Land »da drüben«, in dem man jenseits alter Klassenunterschiede leben konnte, jeder sein Glück machen konnte und man so tolle Hosen trug. Vor allem die Armen aus den ländlichen Regionen emigrierten, was wohl dazu geführt hat, dass die Begeisterung für die amerikanische Lebensweise bei uns in Schweden vor allem in den alten Auswanderergebieten wie Småland, Dalarna und in meiner Heimat Västergötland verbreitet ist.

Nun hat natürlich sowohl die amerikanische Kulturgeschichte als auch ihre Romantisierung im Rest der Welt durchaus problematische Aspekte. Vielleicht sind wir ja wirklich viel zu amerikanisiert, wie einige Kritiker behaupten. Und selbstverständlich ist es nicht gut, wenn wir amerikanische



Politik oder Waffengewohnheiten importieren und wenn kleine lokale Gasthöfe von den Filialen multinationaler Fastfood-Ketten verdrängt werden – und dann nicht einmal von den echt guten Ketten, die es in den USA tatsächlich gibt. Doch andererseits finde ich es auch übertrieben, die ganze Zeit über die USA und ihren Einfluss auf uns zu jammern. Denn da sich alle Kulturen dieser Welt an einem Ort versammelt haben, ist nun einmal etwas Neues, Gemeinsames entstanden. Und ist Gemeinsamkeit nicht etwas Schönes? Außerdem müssen wir doch auch zugeben, dass der amerikanische Kulturimperialismus uns letzten Endes fast alles geschenkt hat, was cool ist: Blues, Rock, Soul, Hip-Hop. Ohne die USA gäbe es keine eisgekühlten Getränke, keine Hamburger, keine Bürgerrechtsbewegung, keine Cocktails, keine Religionsfreiheit und keine Filmszenen, in denen ein bärtiger Mann mit einem Gewehr in der Hand eine Tür eintritt.

Wenn du am liebsten vom Büfett isst, solltest du wissen, dass du diese Erfindung dem amerikanischen Goldrausch verdankst. Denn zu dieser Zeit kamen so viele Menschen nach San Francisco, dass man ein System einführte, bei dem die Gäste mit ihrem Tablett an einer Theke entlanggingen und zum Schluss bezahlten, ähnlich wie man es in der

Fernsehserie *Deadwood* sehen kann. Ebenfalls in San Francisco konnte man den Beginn einer anderen, genauso bahnbrechenden, Veränderung miterleben: dass die Menschen nämlich die Küche anderer Länder kennenlernten (und sich damit auch sonst etwas näherkamen). Vor dem Goldrausch verbreiteten sich lokale Essgewohnheiten nur sehr langsam über Ländergrenzen hinweg. Die meisten Menschen aßen das, was im Umkreis von 500 Metern um ihr Haus wuchs. Doch als die chinesische Massenmigration Fahrt aufnahm, brachten diese Menschen ihre Esskultur mit und machten dadurch ihre neue Heimat zu einem etwas schöneren Ort.

Amerika beeinflusste aber nicht nur, was und wie wir essen, sondern auch die Art, wie wir übers Essen reden. Eine amerikanische Hausfrau namens Julia Child brachte das Kochen ins Fernsehen und initiierte damit Kochsendungen, wie wir sie bis heute kennen: Eine lächelnde Person mit Schürze redet in die Kamera, während ihre Arme bis zu den Ellbogen in einem Truthahn stecken. Und hätte es Mary Frances Kennedy Fisher nicht gegeben, dann wären Autoren wie Anthony Bourdain, Bill Buford, Ruth Reichl, A. A. Gill – und womöglich auch ich – gar nicht denkbar. Fisher definierte nämlich neu, was es bedeutet, übers Essen zu schreiben, und



kam von diesem Thema zu größeren Wahrheiten. Oder um es mit ihren Worten zu sagen: »Wenn ich über Hunger schreibe, dann schreibe ich eigentlich über die Liebe und unseren Hunger nach ihr.«

Nicht einmal unsere heutige Gasthauskultur ist ursprünglich europäisch. Verantwortlich für all die Orte, die ihre Speisekarte mit Begriffen wie »lokal«, »regional« oder »vegetarisch« schmücken, ist nämlich die amerikanische Köchin Alice Waters, die 1971 das enorm einflussreiche Restaurant »Chez Panisse« in Berkeley eröffnete. Sie kombinierte Gastronomie und Aktivismus und war letztlich Begründerin sowohl der weltweiten Farm-to-Table-Bewegung als auch der modernen Rohkostbegeisterung.

Ehrlich gesagt, glaube ich, dass viele Menschen, die die Amerikanisierung beklagen, vielmehr an etwas leiden, das sie selbst vielleicht Standesdünkel nennen würden. Denn während die europäische Küche im Wesentlichen einen bürgerlichen Hintergrund hat, ist die amerikanische Kultur fast vollständig der Arbeiterklasse entsprungen, die in manchen Kreisen nun mal als weniger »fein« gilt als Postmodernismus und Streichquartette. Und das betrifft natürlich ebenso die amerikanische Küche, die nicht selten auf den

Begriff »Junkfood« reduziert wird. Die Sache ist bloß die: Jede Küche hat ihre Geschichte, und die amerikanische Küche ist – wie übrigens alle Länderküchen – auch geprägt von Missernten, Kriegen und Leid. Sie erinnert an die Schwierigkeiten der Menschen und ihren unbezwingbaren Überlebenswillen, auch wenn man dazu manchmal etwas »à la mode« servieren muss (siehe S. 175).

Dieses Buch ist das Ergebnis von zehn Jahren Arbeit und einer lebenslangen Beschäftigung mit dem amerikanischen Lebensstil. Es ist geprägt von der Liebe zum Soul des Labels STAX, der zuckerreichen Südstaatenkultur, Beer Koozies und Sunday Sauce, der Geschwisterrivalität der Louvin' Brothers, den Chili Queens von San Antonio, Solei in schummrigen Bars, heiserem Hill-Country-Blues und dem besten Auflaufrezept von Dolly Parton. Und ja, es enthält wahrscheinlich viel zu viele Fotos von verrosteten alten Tankstellenschildern – ich bekenne mich schuldig.

Vor allem aber soll es an eine Sache erinnern: Nicht alles, was aus Amerika kommt, ist gut – aber alles Gute kommt aus Amerika.

Essen, Musik, Alkohol und Romantik.

Jonas Cramby



The
Diner

225

ORIGINAL
SIGNS
MADE HERE
805-6910

BEN
of D

ENTER
COURTESY

FOLK ART
MUSEUM



AMERICAN BREAKFAST



MEINE VORSTELLUNG VON EINEM PERFEKTEM

Frühstück sieht so aus: Ich sitze auf einer türkisfarbenen Bank mit Vinylbezug und habe ein zerkratztes Plastikglas mit nach Chlor schmeckendem Wasser und eine Tasse dünnen Kaffee vor mir. Draußen steht der Leihwagen mit knackernder Motorhaube und es ist so heiß, dass man in der Ferne auf dem glühenden Asphalt schillernde Wasserpfützen zu sehen meint. Aber im Diner ist es angenehm kühl, die Kellnerin hat mich gerade *honey* genannt und ich reise, frei nach Jack Kerouac formuliert, nirgendwohin außer überallhin, also fahre ich einfach weiter unter den Sternen.

Die Geschichte des Diners nahm irgendwann in den 1870er-Jahren ihren Anfang auf Rhode Island, als sogenannte »Diner Carts« vor Baustellen und Fabriken aufgebaut wurden. Bei diesen mobilen Restaurants handelte es sich um ausrangierte und umgebaute Speisewagen der Eisenbahn. Dort wurde günstiges Essen an Leute verkauft, deren Mittagspause kurz war und die mit ihrer schmutzigen Arbeitskleidung anderswo nicht reingelassen wurden. Wegen der Schichtarbeiter hatten diese Restaurants auch geöffnet, wenn andere geschlossen waren; es gab billigen Kaffee und einfaches, sättigendes Essen wie gebratene Eier, Speck und Pancakes.

In den 1930er-Jahren verloren die Diner Carts ihre Räder und wurden zu dauerhaften Einrichtungen. Nach dem Krieg baute man bequeme Bänke mit Vinylbezug ein, damit Familien nicht nebeneinander an der Bar sitzen mussten. Ende der 50er-Jahre waren die Diners, wie man sie jetzt nannte, schon so beliebt, dass es mehr als 5000 von ihnen in den USA gab.

Heute gehört das Diner als zentrales Element zu unserem Bild von Amerika. Die dickwandigen weißen Kaffeebecher, die verchromten Barhocker und die Kellnerinnen in ihren Uniformen sind ein so wichtiger Bestandteil des amerikanischen Alltags, dass viele der besten Filmszenen in Diners spielen.

Pulp Fiction beginnt und endet in einem Diner, und es gibt fantastische Diner-Szenen in Filmen wie *No Country for Old Men*, *True Romance* oder *Hell or High Water* (mit meiner absoluten Lieb-

lingsszene – such mal »What don't you want« auf YouTube, dann siehst du, was ich meine).

Für einen braven Schweden, der mit Preiselbeermarmelade und Hafergrütze aufgewachsen ist, kann die erste Begegnung mit einem amerikanischen Diner allerdings zu einem erschütternden Erlebnis werden. Die Uhr zeigt sieben am Morgen, aber der Magen glaubt, es sei drei Uhr am Nachmittag. Du sitzt mit Jetlag und Bärenhunger da und lässt den Blick über eine eingeschweißte Speisekarte schweifen, die all das enthält, von dem du gelernt hast, dass man damit *auf gar keinen Fall* den Tag beginnen sollte. Schwindelnd hohe Stapel von dicken, fluffigen Pancakes mit Butter und Ahornsirup werden vorbeigetragen. Auf der Karte finden sich frittiertes Hähnchen, Steak, Eier, Waffeln und Frühstücksmuffins, die so groß sind wie ein Sitzkissen im Partykeller. Du legst die Speisekarte erst einmal hin und beschließt, nur einen Kaffee zu bestellen. Aber dann knurrt dein Magen wieder und du denkst an die Dinerszene in *The Big Lebowski*, wo John Goodmans Vietnam-Veteran erklärt: »Lady, Freunde von mir sind mit dem Gesicht im Schlamm gestorben, damit Sie und ich dieses Familienrestaurant genießen können.« Und dann hebst du die Hand, um die Bedienung auf dich aufmerksam zu machen.





BACON AND EGGS

Es gibt wohl kaum ein einfacheres Frühstück als Eier mit Speck. Nur zwei Zutaten, wenn man Kaffee, Ketchup und das Muskrätsel im Radio nicht mitrechnet. Aber warum sieht dieses Frühstück dann oft so aus, als hätte jemand Küchenabfälle auf den Teller gekippt? In der Regel aus zwei Gründen: Die Rühreier mit Bacon sind zu lange gebraten oder der Speck ist verkohlt und nur noch ein zusammengeschrumpelter Klumpen. Stellt sich die Frage: Was macht den Unterschied zwischen einem ganz ordentlichen Frühstück mit Eiern und Speck und einem fantastischen aus? Antwort: Ein bisschen mehr Sorgfalt. Und das geht so.

SPIEGELEI, SUNNY SIDE UP

Ein Spiegelei zu braten ist so einfach wie, na ja, ein Spiegelei zu braten. Stimmt, aber das heißt nicht, dass man dabei schlampen darf. Ein perfektes Spiegelei sunny side up mit cremigem Eigelb und festem Eiweiß braucht, genauso wie dein Partner oder deine Partnerin und deine Kinder, ein bisschen Aufmerksamkeit. Am besten machst du es so: Die Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und ein ordentliches Stück Butter hineingeben. Die Pfanne etwas schwenken. Wenn die Butter schaumig wird, ein Ei hineinschlagen und etwa 3 Minuten braten, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Ist die Pfanne zu heiß und braucht das Eiweiß etwas Hilfe, mit dem Löffel ein bisschen von der Butter darüberschöpfen. Dann noch salzen, pfeffern und sofort servieren.

SPIEGELEI, OVER EASY

Ich persönlich esse von beiden Seiten gebratene Spiegeleier nur in Mamas Eibrotten für den Tagesausflug. Aber wenn du so viel Angst vor flüssigem Eiweiß hast, dass du die Eier wenden musst, dann bitte sehr. Mach dasselbe wie im letzten Abschnitt beschrieben, doch nach etwa 2 Minuten drehst du das Ei vorsichtig um. Over easy bedeutet aber nur leicht angebraten. Das Eigelb darf nicht kaputtgehen. Isst du das Eigelb gern fest,

dann kann ich dich nicht daran hindern, würde dir aber statt Spiegelei eher Rührei empfehlen.

RÜHREI

Rührei darf niemals kompakt und klumpig sein. Nein, ein richtig gutes Rührei muss weich und fluffig sein, als wäre eine Wolke aus dem Hintern des Huhns gekommen. Das erreichst du auf diese Weise: eine beliebige Anzahl Eier in eine Schüssel aufschlagen, einen Schuss Milch oder Sahne und etwas Salz dazugeben und das Ganze mit einer Gabel umrühren. Nicht schlagen! Die Bratpfanne nur leicht vorheizen, dann wieder ordentlich Butter hineingeben und das Rührei langsam unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel braten. Es kann 5 bis 10 Minuten dauern, bis es richtig lecker ist. Jedenfalls wird das Rührei serviert, wenn es cremig, aber nicht mehr flüssig ist.

BACON

Was kann man gegen eine Scheibe perfekt gebratenen Bacon schon sagen? Er hat eigentlich alles, was uns glücklich macht: Salz, Rauchgeschmack, Fett und Knusprigkeit. Bacon zu braten ist aber eine Kunst, die man lernen muss, und mancher lernt's nie. In den USA weiß man dagegen in jeder Kaschemme, wie ein perfekt gebratener Bacon aussehen muss. Zunächst einmal musst du dich entscheiden, ob er flach oder gewellt sein soll.

FLACHER BACON

Das Geheimnis einer flachen Scheibe Bacon: Geh mit Ruhe vor und verwende ein Gewicht. Bacon in eine kalte Pfanne legen und diese bei mittlerer Temperatur erhitzen. Fett des Bacons langsam schmelzen lassen und die Scheiben darin goldgelb und auf keinen Fall dunkelbraun frittieren. Nicht zu viele Scheiben gleichzeitig braten und auf jeden Fall nur in einer Schicht in die Pfanne legen. Bacon in der Pfanne herumschieben, wenn du merkst, dass diese sich ungleichmäßig aufheizt. Scheiben nach Bedarf wenden. Um ganz flache Scheiben hinzukriegen, brauchst du eine Baconpresse, die du während des Bratens auflegst. Es geht aber auch mit einem Kochtopf oder etwas Ähnlichem. Bacon vor dem Servieren auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen.

GEWELLTER BACON

Wenn du viele Baconscheiben gleichzeitig servieren musst und ohnehin lieber gewellten Bacon magst, ist der Backofen ideal. Ofen auf 200 °C vorheizen, nur Ober-/Unterhitze, keine Umluft. Baconscheiben auf ein Grillgitter legen und ein bisschen in die Zwischenräume drücken, damit ein schönes Wellenmuster entsteht. Im Ofen in etwa 10 Minuten knusprig braten. Achtung, dass sie nicht anbrennen. Ein Backblech unter das Gitter schieben, damit das Fett nicht in den Backofen tropft und anfängt zu qualmen. Vor dem Servieren Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen.

HASH BROWNS

Extra knusprige Hash Browns kriegst du so hin: Kartoffeln grob reiben und mithilfe eines Küchenpapiers oder Geschirrtuchs so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Die Kartoffeln nicht abspülen, sonst ist die Stärke weg und die Hash Browns zerfallen. Die ausgedrückte Kartoffelmasse auf Küchenpapier ausbreiten, ein zweites Blatt Küchenpapier darüberlegen und das Ganze in der Mikrowelle auf höchster Stufe 2 Minuten vorgaren. Wenn du keine Mikrowelle hast, kannst du diesen Schritt auslassen, aber er sorgt für ein

noch knusprigeres Ergebnis. Die Kartoffelmasse dann bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne mit etwas Speiseöl etwa 2 Minuten pro Seite knusprig braten. Salzen und servieren.

CINNAMON TOAST

French Toast ist natürlich lecker, aber ich mag diese süßere und günstigere Variante noch lieber. Der buttrige Zimttoast ist schnell fertig und schmeckt genau wie die besten Frühstücksflocken der Welt: Cinnamon Toast Crunch. Probier es aus!

Für 4 Portionen

4 Scheiben Toastbrot
100 g Butter, Raumtemperatur
3 EL brauner Zucker
1 EL weißer Zucker
1 EL Zimt
1 TL Vanilleextrakt

- ★ Den Backofen auf 175 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze, keine Umluft).
- ★ Alle Zutaten bis auf das Brot in einer Schüssel zu einer wunderbaren Zimtbutter verrühren. Ist die Butter zu fest, vorher 15 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.
- ★ Toastbrote mit der Butter bestreichen und im Backofen etwa 10 Minuten backen, bis sie knusprig und karamellisiert sind. Brote diagonal durchschneiden und mit Bacon, Eiern und Kaffee servieren.





HEINZ
CHILI
SAUCE

Butter

Salt

Coffee

Chili Sauce

Bacon

Toast

Egg