



SANDWICHES,
BURGER & TOASTS

AUF DIE HAND

FINGERFOOD &
ABENDBROTE



VON
Stevan Paul

FOTOS
Daniela Haug



Brandstätter

**AUF DIE
HAND**

Stevan Paul

Daniela Haug

*SANDWICHES,
BURGER & TOASTS*

**AUF DIE
HAND**

*FINGERFOOD &
ABENDBROTE*

VON

Stevan Paul

FOTOS

Daniela Haug

 **Brandstätter**



VORWORT

Eine ganze Mahlzeit auf die Hand, kleine Happen für unterwegs, kulinarische Köstlichkeiten auf oder zwischen zwei Brotscheiben, Fingerfood, Abendbrote und schnelle Snacks – weltweit erlebt die Streetfood- und Brotkultur einen Boom. Flexible Take-away-Küchen und mobile Imbisse bieten originelles, frisch zubereitetes „Fastfood“ der neuen Art und erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

„Auf die Hand“ zeigt erstmals die kreative Vielfalt rund um Toasts, Sandwiches, Bagels, Burger & Co., versammelt schnelle, alltagstaugliche Rezepte aus aller Welt für zuhause und unterwegs, für Gäste oder für die nächste Party: vom saftigen Wiener-Schnitzel-Brötchen über das vietnamesische Bánh-Mì-Baguette bis zum Pulled-Pork-Sandwich und köstlichen selbstgemachten Burgern in vielen Varianten. Klassiker wie Bruschetta, Hot Dog, Clubsandwich und der echte Croque Monsieur finden sich ebenso wie das japanische Katsu-Sando-Sandwich oder dänische Smørrebrød-Variationen. Es gibt feine Lachscanapés, edles Fingerfood und duftende Scones zum *high tea*, hausgemachte Bratwürste und Halloumi-Burger, mexikanische Quesadillas und Zapiekanki aus Polen.

Wir haben für dieses Buch auch eine neue Generation von „Streetfood“-Köchinnen und -Köchen portraitiert.

Doch nicht nur in Küche und Studio wurde gewerkelt, gemeinsam mit der Berliner Fotografin Daniela Haug haben wir für dieses Buch auch eine neue Generation von „Streetfood“-Köchinnen und -Köchen portraitiert, haben Marktstände, mobile Garküchen, Foodtrucks und Restaurants besucht, durften in Töpfe, Pfannen und auf Lebenswege schauen. Rund ein Dutzend Menschen mit Wurzeln in ebenso vielen Ländern erzählen von ihren kulinarischen Ideen, zeigen, erklären und teilen ihre Lieblingsrezepte für dieses Buch. Oft sind es die Rezepte ihrer Heimatküchen: Köfte aus der Türkei, Bánh Mì und Shiso-Burger aus Vietnam, Gyros aus Griechenland, Gua Bao aus Taiwan oder der berühmte Pastrami-Sandwich aus jüdisch-amerikanischer Tradition.

Diese neue Generation von Köchen und Gastronomen verbindet Leidenschaft und die Hingabe für gutes Essen für ihre Gäste. Ihnen ist es zu verdanken, dass die schnellen Mahlzeiten auf die Hand ihren schlechten Ruf als fetttriefende Sattmacher ohne Nährwert ablegen konnten. Das „Fast Food“ von heute wird frisch zubereitet: Da trifft Fleischeslust auf bunte Salate, würzige Kräuter und saisonale Gemüse – ein Drittel der Rezepte in diesem Buch ist vegetarisch.

Zum neuen Selbstverständnis gehört auch, dass möglichst vieles hausgemacht ist. Wer Lust und Zeit hat, findet in diesem Buch zahlreiche Grundrezepte für selbstgebackene Burger-Buns, Bagels und Hot-Dog-Brötchen, für Salatsaucen, eigenen Ketchup, Barbecue-Sauce oder japanische Teriyaki-Sauce. Es gibt Rezepte für Pommes frites, knusprige Zwiebelringe und Chips, *home cooked* Baked Beans, eingelegte Gartengemüse, Mixed Pickles, fruchtig-scharfe Relishes, Pesto-Variationen und selbstgemachte Limonade.

Geklärt wird auch, ob der Hamburger wirklich aus Hamburg kommt, wo die Currywurst zuhause ist, und warum Fish & Chips früher mit Brot serviert wurden.

Auch die Geschichte der Streetfood-Kultur habe ich beleuchtet und erzähle in diesem Buch von den Garküchen Chinas im 12. Jahrhundert, den ersten Foodmärkten im Orient bis hin zum wahrscheinlich ältesten noch bestehenden Imbiss der Welt, der in Regensburg zu finden ist. Geklärt wird auch, ob der Hamburger wirklich aus Hamburg kommt, wo die Currywurst zuhause ist, warum Fish & Chips früher mit Brot serviert wurden, und wer die perfekten Pommes frites erfunden hat. Deutschlands erster Fernsehkoch, Elvis Presleys Leibköchin und der Earl of Sandwich kommen ebenfalls zu Wort: ein Buch für Küche und Couch gleichermaßen.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen, beim Stöbern und Blättern, beim Lesen und Entdecken! Der kleine Genuss auf die Hand passt gut in unsere hektische Zeit. Nehmen Sie sich die Zeit, ihn zu genießen.

A handwritten signature in black ink that reads "Stevan Paul". The script is fluid and cursive, with the first letters of "Stevan" and "Paul" being capitalized and prominent.

STEVAN PAUL

KLASSIKER

BURGER

**TOASTS &
SANDWICHES**

HOT DOGS

**ABENDBROT &
IMBISS**

**DRÜBER, DRUNTER,
DRAUF, DAZU!**

VON

Stevan Paul

*SANDWICHES, BURGER &
TOASTS*

FOTOS

Daniela Haug

AUF DIE HAND

FINGERFOOD & ABENDBROTE

KLASSIKER

Pa amb tomàquet

Bruschetta

Crostini

Bagel

Merguez

Steak-Baguette

STORY

Eine kleine Geschichte der Streetfood-Kultur

REPORTAGE

Kantine-Neun-Fish-'n'-Chips wie 1851

Fish & Chips

Corn Dog

Quesadilla

REPORTAGE

Cô-Cô-bánh-mì-Deli

Cô-Cô-Bánh-Mì

Dominobrote

Eggs Benedict

Chilli-Tortilla

Huevos Rancheros

REPORTAGE

Maria Maria Arepas

Big Shrimpin'

Lahmacun

Naan-Brotmit Lamm-Spieß

REPORTAGE

Dionysos - The New Experience

Gyros de luxe

English Chicken Wrap

Pizza Magherita

BURGER

REPORTAGE

Trific. Zwei Hamburger beim Burger Monday

Hamburg Hamburger

STORY

*Ist der Hamburger eigentlich wirklich ein
Hamburger?*

Chili-Burger
Garnelen-Burger

REPORTAGE

Bao Kitchen. Taiwans Antwort auf den Burger

Gua Bao
Halloumi-Burger
Rösti-Burger

REPORTAGE

Shiso Burger

Burger „Shiso-Style“
„The Italian“

REPORTAGE

Muse. Ein Supperclub macht Karriere

Riesenpilz-Burger

TOASTS & SANDWICHES

BLT
Clubsandwich
Croque Monsieur

REPORTAGE

Mogg & Melzer Delicatessen

Pastrami-Sandwich

STORY

Das Erbe des Earl of Sandwich

Tramezzini

Egg in the hole

High Tea

Graved Lachs

Lachstatar-Canapés

REPORTAGE

Kimchi Princess

Angry Beef Burger mit Kimchi

Katsu Sando

Meatball marinara

REPORTAGE

Big Stuff Smoked BBQ. Wir räuchern Fleisch

Pulled-Pork-Sandwich

Schinken-Käse-Sandwich

STORY

Clemens Wilmenrod und der Toast Hawaii

French Toast

PB & J

STORY

*Are You Hungry Tonight? Mary Jenkins Langston -
die Leibköchin des Kings*

Bananen-Erdnussbutter-Sandwich

HOT DOGS

STORY

Hot Dog - Wie die Amerikaner auf den Hund kamen

Hot Dog
Breakfast Roll

REPORTAGE

Glut & Späne

Louisiana Lobster Roll
Lobster Roll
Philadelphia Cheese Steak
Po' boy Sandwich
Submarine Sandwich

REPORTAGE

KochDichTürkisch. Türkisch Kochen auf Deutsch

Köfte-Ekmek

ABENDBROT & IMBISS

STORY

German Abendbrot - eine Familienangelegenheit

Smørrebrød

Brotzeit-Brezel
Aufstrichbrote
Mettbrötchen
Tatar-Brot
Seelen
Bratheringsbrötchen
Krabbenbrote
Handkäs
Gebakener Camembert
Schweizer Fondue-Brot

STORY

Currywurst

Currywurst
„Drei im Weggla“
Leberkäse im „Wecken“
„Strammer Max“
Ochsensemmel
Schnitzelbrötchen

REPORTAGE

Vatos Tacos. Mit Musik serviert!

BeefTaco Gourmet
Zapiekanki

**DRÜBER, DRUNTER, DRAUF,
DAZU!**

Ketchup, Barbecue- & Teriyaki-Sauce
Mayonnaise, Aioli

Pesto
Sambal Oelek, Ajvar
Relish
Piccalilli
Krautsalate
Caesar Salad
Kartoffelsalat
Gurken- & Rettichsalat, Asia-Radieschen

STORY

Pommes Frites

Pommes frites, Kartoffelchips, Zwiebelringe
Dreimal Tomate
Baked Beans Italian Style
Eingelegte Gartengurken
Mixed Pickles
Blitz-Pickles
Eingelegte Datteltomaten
Salatsaucen

REPORTAGE

Alfredo Sironi

Sironis Burger-Buns
Wunderteig, Grundrezept
Buns, Rolls, Toast
Bagels
English Muffin
Ciabatta
Limonade

REGISTER

LITERATUR
TEAM / DANK

*„AUF DIE HAND“ ZEIGT
ERSTMALS DIE KREATIVE
VIELFALT RUND UM TOASTS,
SADNWICHES, BAGELS,
BURGER & CO.*

*VON
BAGELS
ÜBER
CROSTINI
BIS ZU
TORTILLAS*

**REZEPTE,
GESCHICHTEN
&
REPORTAGEN**

KLASSIKER

PA AMB TOMÁQUET



Pa amb tomàquet

ZUTATEN

für 4 Portionen

12 Scheiben Weißbrot, Ciabatta oder Baguette
gutes Olivenöl zum Beträufeln
2 Knoblauchzehen
3 sehr reife Tomaten
Fleur de sel* (wahlweise Salz)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Zweige Basilikum
1 Schale grüne Oliven
1 Schale gesalzene
Rauchmandeln

Das katalanische Tomatenbrot mit Olivenöl und Knoblauch wird insbesondere auf den balearischen Inseln bereits zum Frühstück serviert, mittags gibt es ein bisschen Käse oder Schinken dazu, abends ein Glas Wein und eine Handvoll grüne Oliven. So einfach ist gut.

ZEIT

15 Minuten

ZUBEREITUNG

Brot mit Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill oder in einer Pfanne von beiden Seiten hellbraun rösten. Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Schnittflächen über das Röstbrot reiben.

Tomaten warm abwaschen, vierteln und auf den Broten verteilen. Mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättchen bestreut servieren. Dazu gibt es grüne Oliven und Rauchmandeln.

*

Fleur de sel *Die zarte Salzblume wächst nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht auf der Wasseroberfläche des Meeres. Sie wird in Handarbeit vorsichtig abgeschöpft, dann von der Sonne getrocknet. Die knusprigen Salzflocken kommen überwiegend aus dem Mittelmeerraum. Berühmt sind insbesondere die Salzgärten an der französischen Atlantikküste, aus Mallorca kommt das hochwertige Flor de Sal d'Es Trenc.*

BRUSCHETTA



Bruschetta

ZUTATEN

für 4 Portionen

4 getrocknete Soft-Tomaten

4 reife Tomaten

1 kleine rote Zwiebel

Spritzer Weißweinessig

Prise Zucker

Olivenöl zum Würzen und Beträufeln

½ Fladenbrot

1 Knoblauchzehe

fior di sale* (wahlweise grobes Meersalz oder Salz)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

einige Blätter Basilikum

Der Röstbrot-Klassiker aus Italien war ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Bruschetta (ital. = das Hingestriegelte) findet sich heute für gutes Geld auch auf jeder italienischen Speisekarte. In der neuen Version mit frischen und getrockneten Tomaten, bestem Olivenöl und fior di sale auf krossen Fladenbrotstreifen ist es beinahe schon: unbezahlbar!

ZEIT

15 Minuten

ZUBEREITUNG

Für den Tomatenbelag die getrockneten Tomaten 2 Minuten in Wasser weich kochen, unter kaltem Wasser abkühlen und fein hacken. Die frischen Tomaten würfeln und beides in eine Schüssel geben. Zwiebel sehr fein würfeln und zugeben. Mit einem Spritzer Weißweinessig, Zucker und 1 EL Olivenöl würzen.

Das Fladenbrot längs in dünne Streifen schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Brotstreifen mit Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill hellbraun rösten. Das geht sehr schnell, am besten bleiben Sie dabei! Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Schnittflächen über das Röstbrot reiben.

Tomaten auf dem Röstbrot verteilen, mit frischem Olivenöl beträufeln. Mit Fleur de sel und schwarzem Pfeffer würzen. Basilikumblätter zerrupfen, darüberstreuen und die Bruschetta sofort servieren.

TIPP: Dazu passen Oliven oder Antipasti-Variationen. Sehr fein auch zu italienischem Käse mit einem Glas Lieblingswein.

VARIANTEN: Probieren Sie die Bruschetta auch mal dünn mit Tomaten- oder Basilikumpesto bestrichen ([S. 234](#)).

*

Fior di sale oder salfiore heißt das italienische Fleur de sel, die zarte, von Hand abgeschöpfte „Salzblume“. In Italien kommen die knusprigen Salzflocken überwiegend von den Inseln Sardinien und Sizilien.

CROSTINI MIT BOHNENPASTE UND GESCHMORTER PAPRIKA



Crostini mit Bohnenpaste und geschmorter Paprika

ZUTATEN

für 4-6 Portionen

Für die Bohnenpaste:

1 Dose weiße Bohnen (425 g EW)
2 Zweige Bohnenkraut (wahlweise ½ TL getrocknetes
Bohnenkraut)
1 kleine Knoblauchzehe
2-4 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Salz

Für die geschmorten Paprika:

2 EL Pinienkerne
2 EL getrocknete Cranberrys (wahlweise Rosinen oder
Sultaninen)
3 rote Paprika
4 EL Olivenöl
Salz
1 EL Honig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Spritzer Rotweinessig (wahlweise Weißweinessig)

Für die Crostini:

1 [Ciabatta-Brot](#)
Olivenöl
Salz
einige Blättchen Basilikum

Crostini (Plural von CROSTINO und die Verniedlichung von CROSTA, „Kruste“) sind ein italienischer

Vorspeisenklassiker. In der Grundform wird schlicht geröstetes Brot mit Olivenöl beträufelt, mit gehackten Tomaten belegt oder mit Leber- oder Bohnenpaste bestrichen. Hier eine von der marokkanischen Küche inspirierte Variante mit Schmorpaprika, Cranberrys und gerösteten Pinienkernen auf Bohnencreme.

ZEIT

Paste 5 Minuten, Paprika 25 Minuten, Crostini 5 Minuten

ZUBEREITUNG

Für die Bohnenpaste Bohnen abgießen und in einem Sieb kalt abspülen. Im Mixer mit Bohnenkraut, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl pürieren. Mit Salz würzen.

Für die geschmorten Paprika Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Cranberrys grob hacken. Paprika mit einem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Streifen zugeben, salzen und unter Rühren 12-15 Minuten bei milder Hitze weich schmoren. Cranberrys die letzten 5 Minuten mitschmoren. Pinienkerne und Honig unterrühren und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig würzen.

Für die Crostini Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und auf einem Blech im Ofen unter dem Grill in wenigen Minuten hellbraun rösten (das kann schnell gehen, bleiben Sie am besten dabei!). Crostini mit Bohnenpaste bestreichen, Paprikagemüse darauf verteilen und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

TIPPS

Perfekt für laue Sommerabende, zu einer gut gekühlten Flasche Rosé.

Statt mit Ciabatta können Sie die Crostini auch mit schräg in Scheiben geschnittenem Baguette zubereiten.

BAGEL MIT GEGRILLTEM LACHS, FRISCHKÄSE & SENF-HONIG-SAUCE



Bagel mit gegrilltem Lachs, Frischkäse und Senf-Honig-Sauce

ZUTATEN

für 8 Bagels

Für die Senf-Honig-Sauce:

½ Bund Schnittlauch

4 EL flüssiger Honig

4 EL grober Senf

Für die Bagels:

400 g Lachsfilet, entgrätet

3 EL Olivenöl

Salz

8 [Sesam-Bagels](#)

80 g Frischkäse

50 g geputzter Frisée

BAGEL and LOX mit Räucherlachs und Frischkäse gilt als ein Klassiker der New-York-Deli-Küche - hier in Variation mit gegrilltem Lachs und Senf-Honig-Sauce.

ZEIT

Sauce 5 Minuten, Bagels 15 Minuten

ZUBEREITUNG

Für die Senf-Honig-Sauce Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit Honig und Senf glatt rühren.

Für die Lachs-Bagels Lachsfilets in einer Grillpfanne in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-5 Minuten glasig durchbraten, salzen und mit 2 Gabeln in gröbere Stücke teilen. Bagels mit einem Sägemesser aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und mit etwas

Frisée und Lachs belegen. Mit der Senf-Honig-Sauce beträufeln, Deckel aufsetzen und servieren.