

# VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsense von

Uli Stein



Wenn hier steht „3 Eier“, dann nehm ich auch drei Eier!



# VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsense von

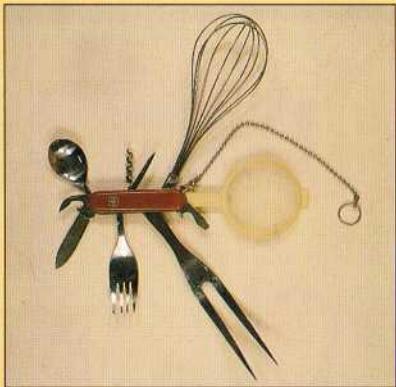
Ulf Stein

Lappan



Erwin sagt, seit er mir die Kochbücher geschenkt hat,  
schmeckt ihm mein Essen sehr viel besser ...

**Das  
müssen  
Sie  
auch  
haben!**



Schweizer Küchenmesser



Maxitoaster für die große Familie

„Ohne Reis kein Preis.“

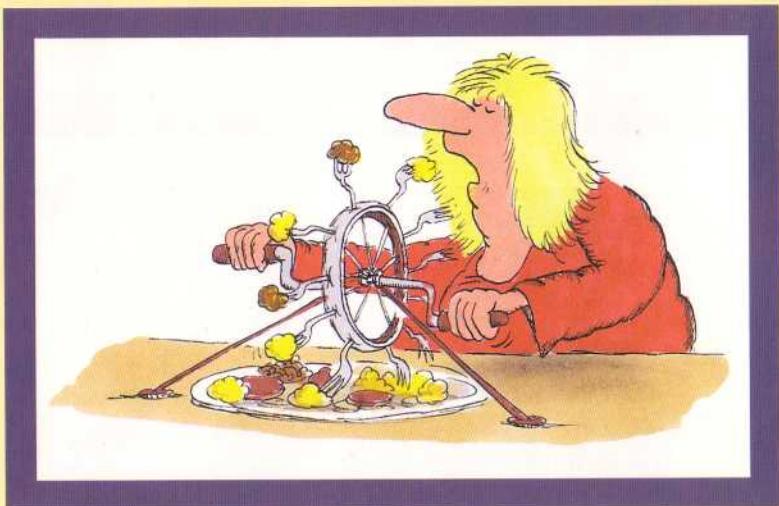
(Jury bei chinesischem Kochwettbewerb)



Du sollst nicht mit dem Essen spielen!

Große Erfindungen (Folge 1326):

# DAS MAMPFRAD



**Übrigens...**

Pommes frites sind  
viel schneller gar,  
wenn man sie vor  
dem Fritieren ein  
paar Minuten in  
siedendes Fett legt!

HIER - DER SOLL DIR DIE ARBEIT  
EIN BISSCHEN ERLEICHTERN!



ALSO EHRLICH GESAGT - VIEL LEICHTER  
RÜHRT ES SICH DAMIT NICHT!



# Kochen mit Verstand

Paprika mit Hackfleischfüllung hat sich in den letzten Jahren in fast allen deutschen Speiseplänen einen festen Platz erobert können. Nun ist Paprika nicht jedermann's Sache. Kein Grund, auf dieses beliebte und leckere Gericht zu verzichten – so wird es auch eingefleischten Paprika-Gegnern schmecken!

Verfahren Sie wie folgt:



Entfernen Sie von einer Mittelgroßen Paprika den Deckel, und kratzen Sie mit einem Löffel das Innere heraus...



... Anschließend entfernen Sie kurzerhand auch das Äußere, das bisher den Genuß störte...



... Den Rest füllen Sie mit der nach üblichem Rezept hergestellten Hackfleischfüllung...

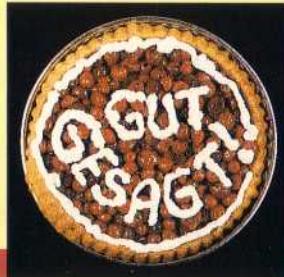


... Schieben Sie das Ganze in den vorgeheizten Backofen. Nach 20 Minuten ist alles fertig!



DAS  
MITTELSTÜCK  
GIBT'S SONNTAG!





**„Sie sind wohl nicht ganz  
richtig im Topf!“**

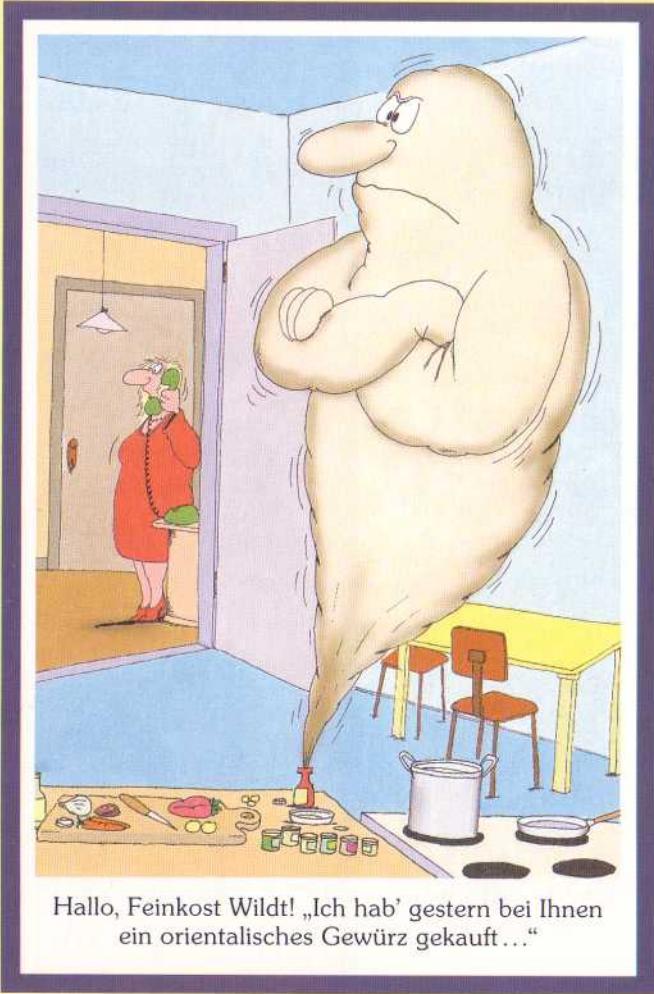
(Entrüstete Leserin in einem Schmähbrief an die  
Koch-Hobbythek)

**„Na, da haben Sie aber wieder  
mal Schwein gehabt!“**

(Metzgermeister zur Klage einer Kundin über ihr fades,  
wässriges Fleisch)

**Es gibt viel zu tun?  
Backen wir's an!“**

(Werbespruch einer Zwiebelburger Backpulverfirma)



Hallo, Feinkost Wildt! „Ich hab' gestern bei Ihnen  
ein orientalisches Gewürz gekauft...“

# Wußten Sie schon...

DA - MEIN THYMIAN, FRISCHES  
BASILIKUM... MEIN MAJORAN...  
MÖCHTEN SIE VIELLEICHT  
NOCH EINEN BLICK AUF MEIN  
LIEBSTÖCKEL WERFEN?



... daß die meisten Leute ein ausgewachsenes Hähnchen in Rotwein ohne weiteres akzeptieren, während sie über eine winzige Fliege im Rotwein ein großes Protestgeschrei anstimmen?

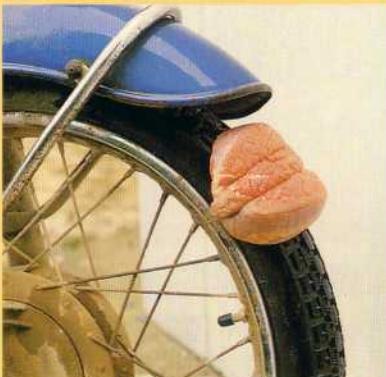
... daß in einer Sammlung alter Kochbücher die berühmten Memoiren der Pfanni Hill nicht fehlen sollten?

... daß Ente zu den Quakspeisen gerechnet wird?

... daß sich Köche gewöhnlich mit einem freundlichen Topfnicken begrüßen?

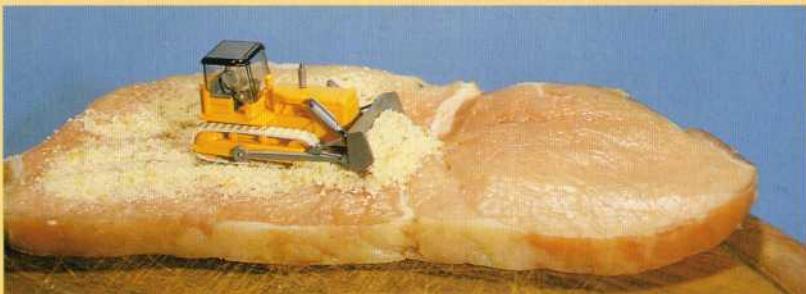
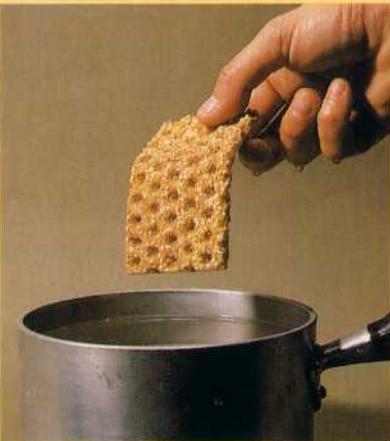


# Profi-Tips:



Steak wird besonders mürbe und zart, wenn Sie es auf dem Heimweg vom Fleischer auf den Reifen Ihres Mopeds binden.

Knäckebrot lässt sich problemlos und ohne zu krümeln oder zu zerbrechen in kaloriengenaue Portionen zerteilen, wenn man es vorher für kurze Zeit in heißes Wasser taucht!

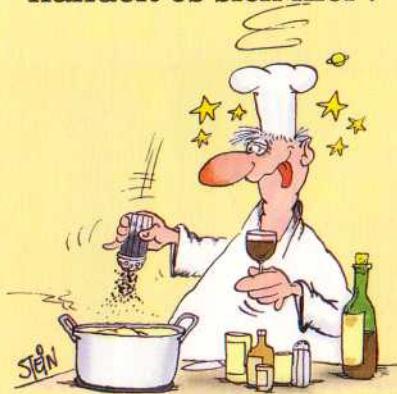


Schön gleichmäßig soll das Wiener Schnitzel paniert sein. Für einen perfekten Auftrag benutzt die erfahrene Köchin eine Panierraupe.



Ich esse es nicht, bevor ich nicht die Packung sehen darf...

Um welchen Tatbestand handelt es sich hier?

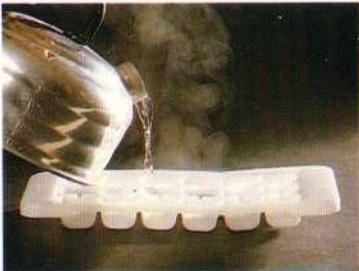


Alkohol am Stenner

## Übrigens...

... Rotwein kippt man nicht mit Schwung herunter! Im Gegenteil: Man führt das Glas behutsam zum Mund und nippt vorsichtig. Wie leicht kann einem sonst der Strohhalm ins Auge piken!

## Heißes Wasser...



... verwendet man doch in der Küche bei jeder Gelegenheit! Die praktische Hausfrau friert es sich auf Vorrat ein. Bei Bedarf braucht es dann nur noch portionsweise entnommen und erhitzt zu werden. Einfacher geht's wirklich nicht.

ES IST EIN SCHOKOLADENKUCHEN...  
ICH HATTE NUR KEINE  
ZEIT MEHR, DIE  
SCHOKOLADE  
ZU RASPELN...



# TÜR ZU!

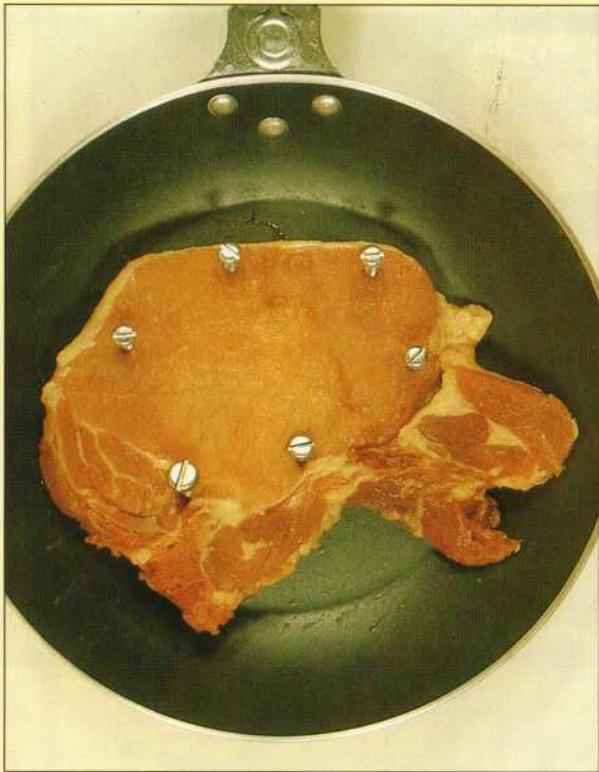




DU KÖNNTEST AUCH MAL  
EIN BISSCHEN MEHR AUF  
DEIN ÄUSSERES ACHTEN...

„Na, würz bald?!"

(Koch zu seinem trödelnden Lehrling)



## DIE KOPFNUSS



Zu einem gemeinsamen Müsli bringt Irmchen ein Schürzchen mit 500 Gramm Korinthen von garantiert freilebenden Korinthern mit, Gerd einen Rucksack mit drei Kilo geraspeltem, ungebleichtem Styropor, Frank eine Fahrradpacktasche mit zwei Pfund Dörrfleisch und Sylvia eine Schubkarre mit einem Zentner Sägemehl aus biologischem Anbau. Wieviel Müsli kriegt jeder, wenn Uwe von nebenan noch einen Liter Mehrbereichssöl beisteuert und jeden dritten Löffel der Hund kriegt, bis er nach dem sechsten Löffel Sylvia beißt und verstört unter den Juteteppich flüchtet?

## Immer daran denken:

Ihr Kotelett schrumpelt in der Pfanne nicht mehr zusammen, wenn Sie es vor dem Braten am Pfannenboden festschrauben!

KAUM ZU GLAUBEN, DASS ES FRAUEN  
GIBT, DIE ES SCHAFFEN, IN NUR ZEHN

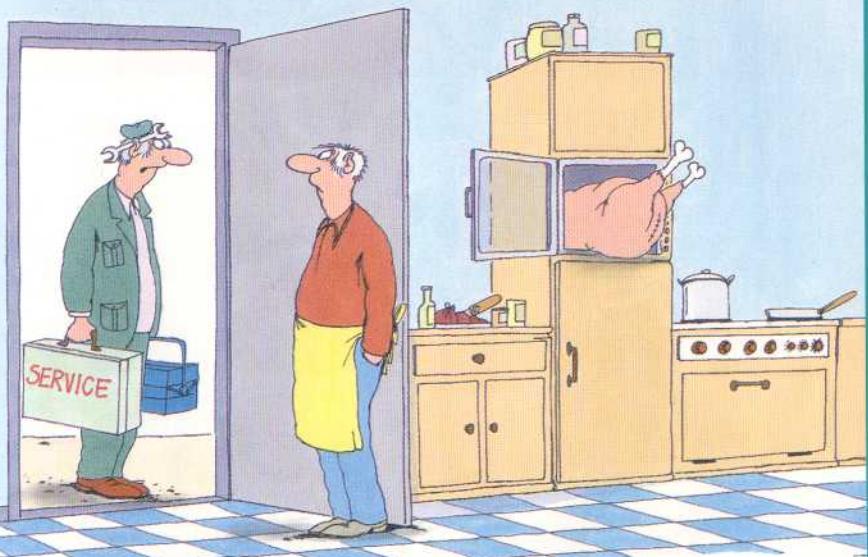


## Rührig, rührig!

Soßen, Suppen und anderes wollen ständig umgerührt werden, damit nichts klumpt oder gar ansetzt. Die moderne Hausfrau greift in solchen Fällen zum außenbordgetriebenen Schneebesen!

Einschalten, in den Topf setzen... und unbeirrt zieht der Schneebesen seine Kreise, während die Hausfrau die Hände für andere Dinge frei hat. Im Fachhandel.





Es ist das erste Mal, daß bei unserer Mikrowelle  
die Tür nicht schließen soll ...

## **Wußten Sie schon...**

... daß das Wort „Eintopf“ zu den Supstantiven, „knusprig“ hingegen zu den Bratjektiven gezählt wird?

... daß sich junge Paare oft beim Teiganrühren näherkommen, dann den ersten Guß austauschen und anschließend eine Vermählung bekanntgeben?

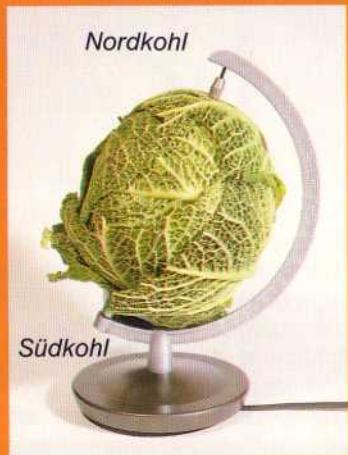


# Für Sie...

...die sie morgens pünktlich aus dem Haus müssen, aber beim Frühstück nicht dauernd auf die Uhr schauen wollen, gibt es jetzt den neuen Toaster „Datacross“ der Firma Frohwenta, der auf jede Scheibe Toast die genaue Uhrzeit röstet.



## Aus dem Herkundeunterricht



*...falls der Toaster mal ur-plötzlich seinen Geist aufgibt:*



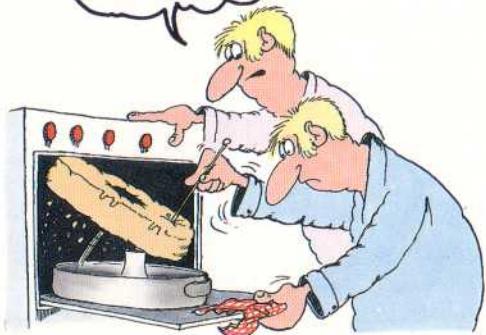
WENN SIE...



DAS IST DIE STRICKNADEL-PROBE  
UM ZU SEHEN OB DER KUCHEN  
FERTIG IST...



AHA... UND WAS SAGT  
DIE PROBE?



# Auf die schnelle:



Eine geniale Erfindung für Junggesellen und berufstätige Frauen, die die Zeit zwischen Feierabend und Tagesschau nicht in der Küche verbringen wollen: Schnippelmanns Blitzgericht!

In den Boden jeder Konservendose ist eine kleine elektrische Wärmeplatte mit Stecker eingelassen. Schließen Sie die Konserven einfach an die



Steckdose an, und vier Minuten später haben Sie Ihr appetitliches Blitzgericht tellerfertig temperiert vor sich!



ES IST GAR KEINE PETERSILIE?  
VERDAMMT, DANN WAR  
ES MARTHAS BONSAI!

STEIN



„Pudding will Weile haben!“

(Konservative Hausfrau zum Thema Instant-Pudding)

„Der Torten sind genug  
gewechselt, laß uns jetzt  
endlich Braten sehn ...“

(Klassisches Zitat)

„Hummer ist der beste Koch“

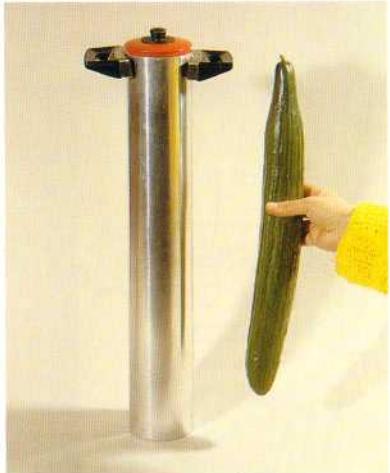
(Alte Küchenregel)

„Brüh' übt sich,  
was ein Meister werden will“

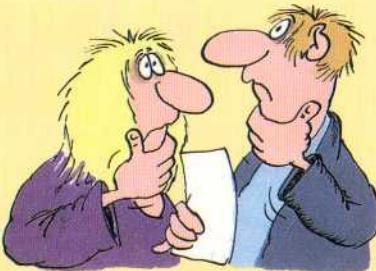
(Suppenkoch Izmir Tzatzik zu seinem Lehrling)



# Wer ist...



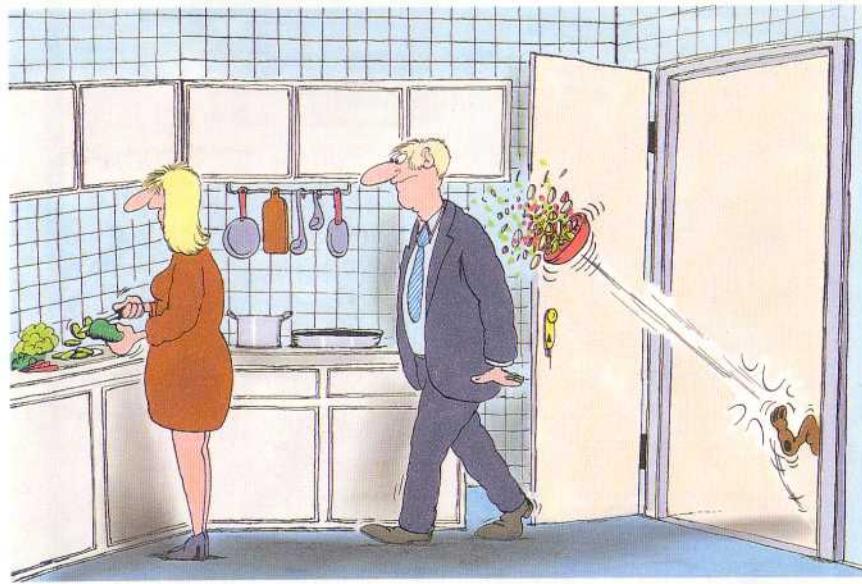
Schmorgurken mußten bislang immer zerschnitten werden, weil sie in keinen Topf paßten. Viel schöner ist es natürlich, wenn man sie in einem Stück zubereiten und servieren kann. Wie? Mit einem Gerkenschmortopf!



... eigentlich der Schutzpatron der Vegetarier?

Ist es Rübezahl?  
Kornrat Adenauer?  
Oder ist es  
Liza Vitaminelli?

Wenke Möhrer!  
Es ist natürlich  
Alles falsch.



Und? Wie hat es der Hund aufgenommen, daß er unseren Rohkosttag mitmachen soll?

# Einfach genial!



Ein Topf für die Kartofeln, ein Topf fürs Gulasch – der halbe Herd wurde bisher für



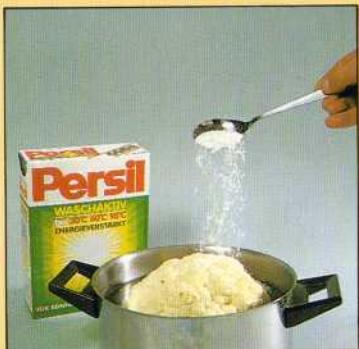
Die Hälfte Ihrer Stromkosten können Sie jetzt mühelos sparen: mit Dr. Eckhoffs Zwillings-Kochtopfen – der bahnbrechenden Neuheit seit der Erfindung des winterfesten Schneebesens. Zwei Kochköpfe auf einer einzigen Herdplatte –

BISSCHEN FEST GERATEN,  
DIE SOSSE, WIE?





*Heute: Blumenkohl wird strahlend weiß, wenn Sie einen ordentlichen Löffel Persil ins Kochwasser geben.*



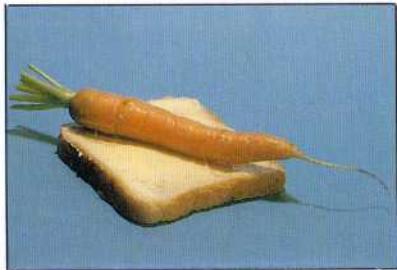
*Im nächsten Buch: Was tun, wenn der Blumenkohl stark nach Seife schmeckt?*

## Die gute Idee:

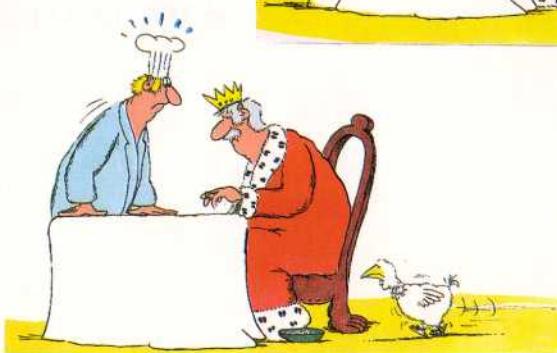


*Bis in die letzte Ecke wird der Plätzchenteig gleichmäßig ausgerollt, wenn Sie Dr. Köhnes Winkel-nudelholz benutzen!*

## Aus Dänemark:



*Das Mørebrød*



# **WUSSTEN SIE...**

---

... daß sich in diesen Tagen in  
vielen deutschen Backstuben  
wieder rührende Szenen  
abspielen?

... daß ein normales  
Lammgulasch nicht etwa  
ein Hammelsurium ist?



... daß ein flambiertes  
Dessert im Volksmund  
Fackelpudding heißt?



Sie haben mir die Gebrauchsanweisung für meinen neuen Gasherd nicht mitgeliefert, aber ich brauche sie jetzt nicht mehr ...

# **Das Allerletzte!**

Das Abschmecken  
einer Suppe ist gar  
kein großes Geheimnis  
– man muß allerdings  
schon über magische  
Kräfte verfügen.

Tiefgefrorener Spinat  
knirscht nicht mehr  
zwischen den Zähnen,  
wenn Sie ihn vorher  
auftauen!



WIE BINDET MAN  
EIGENTLICH  
EINE  
SOSSE?



...diese und viele andere  
bedeutende Fragen werden in diesem  
einmaligen Werk nicht nur angerührt,  
sondern umfassend und für  
jedermann verständlich beantwortet.  
Ein unentbehrliches  
Nachschlagewerk, das in keiner  
Küche fehlen darf!

9 783890 823812