

Charly Till

KOCHEN FÜR KERLE

Über 60 einfache Rezepte für Männer

Hallo Männer!

Warum eigentlich sollen unsere/die Frauen ein Monopol auf das Kochen haben, habe ich mich gefragt. Denn eigentlich wissen wir doch selbst am besten, was uns schmeckt, oder? Und so habe ich den Kochlöffel in die Hand genommen und mich Schritt für Schritt in die »hohe Kunst des Kochens« eingearbeitet. Meine gleichzeitig einfachsten, aber auch schmackhaftesten Rezepte findet ihr in diesem Buch: Genau das, was wir Männer so mögen – Herhaftes wie auch Süßes, schnell zubereitet und ohne viel Chichi. Ich probiere auch weiterhin immer wieder Neues aus – mit (meist) sehenswerten Ergebnissen. Und so wurde das Kochen durchaus zu einem Hobby von mir, vielleicht lasst ihr euch ja auch dazu inspirieren.

Traut euch ran, denn mit den Rezepten, die ihr hier bekommt, werden euch die besten Aufstriche, Suppen, Soßen und Hauptgerichte sowie Hausmannskost – die Mann bekanntlich besonders gerne mag – leicht gelingen! Aber natürlich können auch eure Frauen die leckeren Rezepte zubereiten – wenn ihr mal eine schöpferische Pause einlegt zum Beispiel ...

Ach ja, mein Favorit? Irgendwie alles, aber ganz besonders schmackhaft finde ich eine Brotzeit aus dem selbst gemachten Schinken auf meinem Eiweißbrot, mit etwas Fetacreme und einigen frisch aufgeschnittenen Zwiebeln belegt. Und natürlich was Süßes zum Nachtisch.

Viel Spaß und guten Hunger!

Euer Charly

DRESSINGS UND BEILAGEN

© 2021 des Titels „Kochen für Kerle“ von Charly III (ISBN 978-3-7423-1835-0) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.riva.de



Kartoffelsalatdressing

Zutaten für 4 Portionen

500g gekochte und etwas abgekühlte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 Lauchzwiebel (30 g)
2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
2 TL Salz
½ TL Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe
3 Zweige frischer Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen. Lauchzwiebel putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und dazugeben.
2. Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder im Mixer verrühren. Gemüsebrühe untermischen.
3. Dressing über die Kartoffeln gießen und alles gut durchmischen. Salat 30 Minuten durchziehen lassen, dann mit dem Dill bestreut servieren.

Am besten das Dressing über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen, dann saugen diese sich schön voll und geben einen besonders leckeren Salat ab. Wer den Kartoffelsalat lieber cremig mag, reduziert die Gemüsebrühe auf 70 ml und nimmt 80 g Mayonnaise (siehe S. 50) hinzu. Lässt sich gut mitnehmen für ein Picknick oder in der Lunchbox.

