

Genuss-Magazin

ALFONS SCHUHBECK
Neues Wiesn-Eis

So gut schmeckt das Oktoberfest am Platz! Star Koch Alfons Schuhbeck verwöhnt Münchner und Touristen mit seinem neuen Wiesn-Eis, einem Blaubeeren-Kokos-Eis mit Chili. Mit Eisprinzessin Nina stellte er die süße Kreation jetzt vor, für die er nur Sahne und Milch, frische Früchte und authentische Aromen verwendet. Also: O'gschleckt is!



Foto: Jantz

SANDWICKKETTE SUBWAY
Gründer stirbt mit 67

Mit 17 Jahren verkaufte Fred DeLuca belegte Baguettes, um sein Medizinstudium zu finanzieren – heute zählt die Sandwichkette Subway mehr als 44 000 Filialen in aller Welt. DeLuca, der seinen Imbiss „Pete's Super Submarines“ 1965 in Bridgeport im US-Bundesstaat Connecticut aufgemacht hatte, starb nun im Alter von 67 Jahren an Blutkrebs. Jetzt leitet seine Schwester die Geschäfte.



Foto: afp

GEMÜSE-TIPP
Am besten nur ein Gewürz

Gewürze und Kräuter sind in der vegetarischen und veganen Küche besonders wichtig. Marketa Schellenberg, Schulleiterin bei Vair Food, empfiehlt dabei, nur ein Gewürz zu nutzen: Karotte mit Kardamom, Schwarzwurzel mit Vanille, Kartoffel mit Macisblüte und Rote Beete mit Kubebenpfeffer.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München



Im Underground-Laden Substanz werden heute eher leisere Töne angeschlagen

Heute: Kultur im Kult-Club

Jürgen Franke Substanz-Club in der Ruppertstraße 10 ist einer der letzten Underground-Läden der Stadt. Hier hielten bereits die Toten Hosen Hof, Iggy Pop und The Verve schauten auch vorbei. Der von Franke organisierte Soccer-Cup gilt jedes Jahr im Sommer als inoffizielles Kräftemessen der Clubzene, nach einem Jahr Pause gibt's nun auch wieder alle Bundesliga-Spiele der Löwen und Bayern zu sehen. Seit über 20 Jahren behauptet sich der Club im Münchner Nachtleben, kurzum: das Substanz ist Kult. Den Nachweis, dass sich der viel strapazierte Begriff zurecht von „Kultur“ ableitet, bringt Franke heute ab 20 Uhr, wenn der Münchner Schriftsteller Friedrich Ani sein neues Werk *Der Namenlose Tag* präsentiert, ein Fall für den neuen Ermittler Jakob Franck. Ab 20 Uhr (Einlass 19 Uhr) stellt Ani das Buch vor und unterhält sich mit Margarete von Schwarzkopf über seine Hauptfigur. Eintritt: 10 Euro. Auch in einem anderen Alternative-Laden, dem Cord-Club in der Sonnenstraße 18, gibt's heute ein Special: Wie jeden dritten Donnerstag im Monat berauscht die Jazzrausch Bigband mit Sängerin Patricia Römer die Tanzfläche im Stile der großen Swing-Ära mit Lindy Hop, Charleston und Swing. Ab 21 Uhr für 10 Euro.

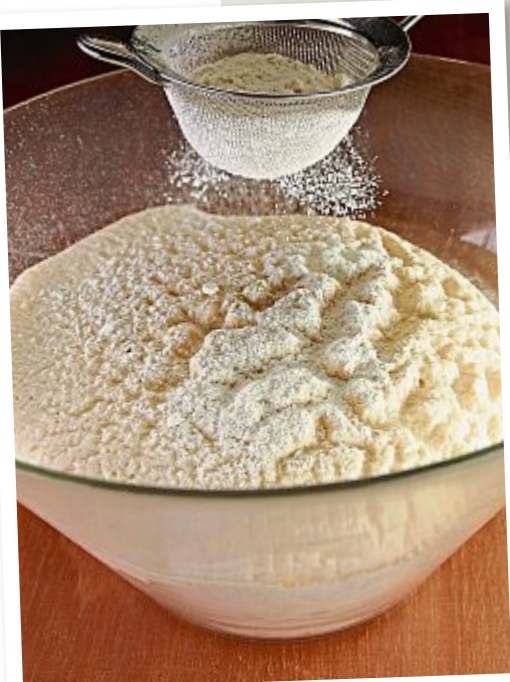


Thomas Obwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Bachmeiers Rezepte ★ Traditionelles für Naschkatzen

Duftende Dampferl

Duftende Dampfnudeln sind ein traditionelles Hefengebäck, das wie die verwandten Germknödel warm gegessen wird. Der Teig unterscheidet sich kaum von dem für Rohnudeln oder Buchteln, sehr wohl aber die Zubereitung. Diese geschieht üblicherweise in einem dicht schließenden Topf auf dem Herd. Hans Jörg Bachmeier verrät der tz heute eine besonders sichere Methode: im Backofen.



Traditionelles Hefengebäck: Dampfnudeln

Fotos: Stefan Braun (2), Steffen Leiprecht



Los geht's mit dem Vorteig, dem „Dampferl“. Dafür gebe ich 50 Gramm des Zuckers in eine kleine Schüssel und bröckle die Hefe dazu. Die Hälfte der Milch gieße ich lauwarm dazu, löse die Hefe darin unter Rühren auf. Anschließend siebe ich das übrige Mehl in eine größere Schüssel, drücke mit den Fingern ein Mulde hinein, gebe in diese den Vorteig und lasse ihn an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen. Wenn's so weit ist, zerlasse ich 80 Gramm Butter in einem kleinen Topf und gebe sie zusammen mit den Eiern, zwei EL Zucker sowie dem Salz zum Mehl und verknete alles zu einem glatten Teig, den ich nochmals zugedeckt eine Stunde gehen lasse. Nach dieser Zeit knete ich den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durch und steche mit dem Löffel etwa 16 Portionen ab, forme sie zu Kugeln und lasse diese, mit einem Küchentuch bedeckt, wiederum eine halbe Stunde aufgehen. In der Zwischenzeit heize ich den Backofen auf 180 Grad vor und koche in einem großen, flachen, ofenfesten Topf mit dicht schließendem Deckel die restliche Milch mit je 30 Gramm Butter und Zucker auf. Dahinein setze ich die Teigbällchen, verschließe den Topf und backe die Dampfnudeln auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten. Im Backofen garen sie gleichmäßiger als auf dem Herd, außerdem kann niemand „aus Versehen“ den Deckel aufmachen, was zur Folge hätte, dass die Nudeln sofort zusammenfallen würden. Inzwischen halbiere ich für die Vanillesauce die Vanilleschote längs und kratze das Mark heraus. Anschließend lasse ich Milch, Sahne, Vanilleschote und -mark mit einer Prise Salz und dem Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und nehme die Vanilleschote wieder heraus. Die Ei-

gelbe verrühre ich in einer Metallschüssel, setze diese in ein heißes Wasserbad und gieße nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Vanillemilch hinzu, bis die Sauce bindet. In der Küchensprache sagen wir dazu „zur Rose abziehen“. Wenn es so weit ist, setze ich die Schüssel in ein kaltes Wasserbad und rühre die Sauce kalt. Nun kann ich die Dampfnudeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Ein Zwetschgenröster schmeckt mir persönlich auch sehr gut zu den Dampfnudeln. ★

An Guadn,
Bis dahin Ihr

Hans Jörg Bachmeier

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Zutaten für 8 Personen:

Für die Dampfnudeln:
110 g Zucker
30 g frische Hefe
1/2 Liter Milch
500 g Mehl
110 g Butter
2 Eier
1/2 TL Salz
Außerdem Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Vanille-Sauce:

1 Vanilleschote
150 ml Milch
100 g Sahne
Salz
80 g Zucker
5 Eigelb

Stichwort Zur Rose abziehen

Dieser Küchenfachausdruck bedeutet die Bindung einer Sauce oder Creme mit Eigelb unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad bei nicht zu hoher Hitze (75 bis 95 Grad). Taucht man einen Holzlöffel in die Flüssigkeit, zieht ihn heraus und bläst vorsichtig auf den Löffelrücken, dann sollte die Sauce feine Wellen bilden, die nicht verlaufen und an eine Rose erinnern.

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:

Do., 17.09. 2015, ab 18.00 Uhr Ins Netz gegangen €12,50 pro Person	So., 20.09. 2015, von 11-14.30 Uhr Sonntagsbrunch €21.- p. P., €12,50 Kinder bis 10 J.
Fr., 18.09. 2015, ab 18.00 Uhr Wiesn-Schmankerlbuffet €21.- p. P., €12,50 Kinder bis 10 J.	Mo., 21.09. 2015, ab 18.00 Uhr Steaktag €14,50 pro Person
Sa., 19.09. 2015, ab 18 Uhr Rund ums Schnitzel €12,80 pro Person	Di., 22.09. 2015, ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil €13,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gern!

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...
Jones – K's Diner



Service	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Ambiente	★★★★★

Maximal fünf Müitzen möglich

Einen kräftigen Hauch Vereinigte Staaten in der Karlstraße – das bietet Jones – K's Original American Diner. Und jede Menge Atmosphäre noch obendrauf. Liebevoller Details von der Karte bis zur Tischdeko versetzen einen sofort in den Westen. Das ausgesprochen freundliche Personal stellt sich zunächst mit Vornamen vor und bleibt bis zum Schluss sehr aufmerksam. Apropos: Aufmerksamkeit verdienen auch die typischen Klassiker: Als Starter Onion Rings, knusprig und aromatisch, mit Knoblauch-Dip für zwei (7,50 Euro), gefolgt von einem Classic Burger. Das sind 200 Gramm Rinder-



(10,50 Euro) mit gegrillter Hühnerbrust, Bacon und Cheddar ist eine Sünde wert. Immerhin haben wir uns eine zuckerfreie Cola light (2,50 Euro für 0,3 Liter) genehmigt. Aufpassen: Traditionell wird sie in einem Haufen Eiswürfel gebadet, da sollte man bei Bedarf vorsorgen. ★ M.B. Foto: Kruse

Jones – K's Original American Diner
Karlstr. 56
Tel.: 089/54 54 47 77
Mo. – Fr. von 11 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr, Sa. 17.30 bis 22 Uhr, So. und Fei. geschlossen