

FOOD NEWS

GENUSS ALS MARKENZEICHEN

Morgen mach' ich ein Café auf! Wer so wie wir immer mal wieder von diesem Projekt träumt, sollte vorher dieses Coffee Table Book studieren: „The Brander. Marken und ihre Macher. Food Edition“ erzählt mit tollen Bildern die spannenden Geschichten der Köpfe hinter erfolgreichen Marken aus dem kulinarischen Bereich. Von „Brooklyn Brine“, einem New Yorker Essiggurken-Imperium bis zur TV-Köchin Ravinder Bhogal. Als Bonus gibt's neben den Markengeschichten leckere Rezepte zum Nachkochen. Wir zeigen unsere Favoriten.





WELCOME TO BROOKLYN BRINE.
ALL OF OUR BEVERAGES ARE HANDCRAFTED BY US. FOR YOU
HERE AT 100 RESIDENT ST. WE ❤️ PICKLES!!!

BROOKLYN BRINE STOREFRONT
100 RESIDENT STREET
BROOKLYN, NY 11211
718.624.1234

0210

GENUSS ALS MARKENZEICHEN

GENUSS ALS MARKENZEICHEN

2009 wurde Shamus Jones (siehe Foto auf der vorangegangenen Seite) von seinem Arbeitgeber vor die Tür gesetzt – heute ist er Inhaber von „Brooklyn Gold“, einer New Yorker Essiggurken-Manufaktur. Das ist sein Rezept:

Eingelegte Dillgurken (für vier große Einmachgläser)

14-16 Kirby-Gurken (halbiert), 2 Tassen Apfelessig, 6 Tassen Wasser, 1/2 Tasse koscheres Salz, 10 Knoblauchzehen (halbiert), 1 großer Bund frischer Dill (gewaschen und getrocknet)

Für die Gewürzmischung: 2 EL Senfkörner, 1 EL Koriander, 1 EL Kümmel, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 2 TL rote Chiliflocken

In einem Topf bei hoher Hitze Essig, Wasser, Knoblauch und Salz zum Kochen bringen (ergibt die Salzlake). Die Gewürzmischung gleichmäßig zusammen mit dem Dill in die Einmachgläser verteilen. Die halbierten Gurken der Länge nach in die Gläser füllen. Die heiße Salzlake gleichmäßig über die Gurken gießen und jedes Glas gut verschließen. Einen Suppentopf mit gerade genug Wasser füllen, um die Behälter ca. 2,5 Zentimeter unter Wasser zu setzen. Das Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Glasheber langsam ein Glas nach dem anderen ins Wasser stellen. Den Suppentopf mit einem Deckel zudecken und ca. zehn Minuten kochen lassen. Mit einem Glasheber vorsichtig jedes Glas aus dem Wasser heben und zur Kühlung ins Waschbecken stellen. Um den Siegelprozess zu beschleunigen, kaltes Wasser über die Gefäße gießen. Sobald sich die Deckel nach unten senken, sind die Gläser bereit für die Lagerung.







0510

GENUSS ALS MARKENZEICHEN



Bevor die ehemalige Mode- und Beautyjournalistin Ravinder Bhogal (siehe Foto auf der vorherigen Seite) bei einem TV-Kochwettbewerb gewann, hatte sie ihre Küche vor allem nachts genutzt. Heute kocht sie sich durch Fernsehsendungen und träumt von einem eigenen Restaurant. Hier kommt ihr Rezept für:

Süße Konservendosen-Küchlein

175 g ungesalzene Butter, 3 EL Milch, 3 Eier, 1 TL Vanilleextrakt, 200 g Mehl, 70 g brauner Feinkristall- oder Krümelzucker, 1 TL Backpulver, 2 Clementinen, 200 g weiße Schokolade (Callets oder gehackt), 175 g frische oder gefrorene Heidelbeeren, 2 EL weißer Feinkristallzucker, 4 kleine, leere Konservendosen (geputzt und ohne Hülle)

Backofen auf 170 Grad vorheizen und die vier leeren Konservendosen mit Backpapier auslegen. Eier, Vanilleextrakt und Milch in einer Schüssel miteinander verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und die Schale einer Clementine mischen. Mit der Butter vermengen und dann der Eimischung zugeben und gut umrühren. Zum Schluss die Schokolade und die Heidelbeeren unterziehen. Den Teig auf die vier Dosen verteilen und 30 Minuten backen. Für die Glasur den weißen Zucker im Saft der zwei Clementinen bei mittlerer Hitze auflösen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Nach dem Backen mehrmals mit einer Nadel in die Küchlein stechen und die Glasur mit einem Löffel darübergießen. Die abgekühlten Konservendosen können mit einem breiten Band und einer Schlaufe verziert werden.

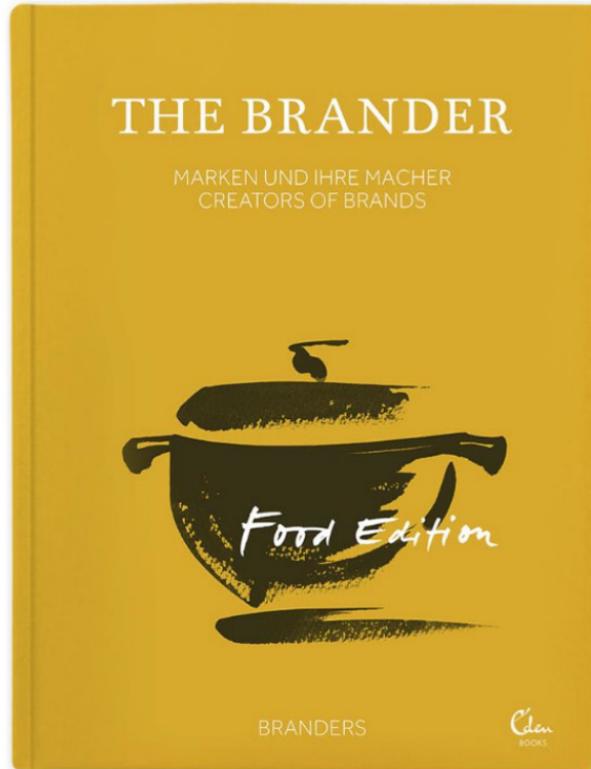


0710

GENUSS ALS MARKENZEICHEN

„The Brander. Marken und ihre Macher. Food Edition“ ist ab sofort für 30 Euro bei Eden Books erhältlich. Weitere Infos unter:

edel.com/eden-books/



BAZAAR



1010

GENUSS ALS MARKENZEICHEN