



Wenn der Fußball regiert
**Landestypische
 WM-Häppchen...**

... zur Gruppenphase der deutschen Nationalmannschaft in Südafrika: Rezepte aus Ghana, Serbien, Australien und natürlich Deutschland
 Gekocht und erzählt von **Christin Wöhrwag**, aufgeschrieben von **Brigitte Johanna Henkel-Waidhofer**, fotografiert von **Reiner Pfisterer**

Alle reden von Fußball. Ich auch. Von Fußball und den Snacks, die zum Match passen. Wir haben uns an den Gruppenegegnern orientiert, auf die die deutsche Nationalmannschaft in Südafrika trifft. Und an Flaggen-Farben ganz allgemein.
 Fußball ist eigentlich nichts für mich. Das sieht man, oder? Also gut, während der Weltmeisterschaft 2006 in Deutsch-

land hab auch ich mich anstecken lassen. Danach hatte der Alltag alle schnell wieder, aber irgendwie ist etwas geblieben von der Fröhlichkeit der Fans und dem Flair. Inzwischen sehe ich mir ein Fußballspiel mit anderen Augen an. Ich kann mich sogar begeistern, ganz ohne Detailkenntnisse über Abseits und Vierer-Kette. Aber dafür weiß ich, was auf den Tisch kommt, wenn der Fußball die Welt regiert.



„Daheim in Deutschland“-Köchin **Christin Wöhrwag** kommt schon beim Testkochen in beste (Fernseh-)Stimmung. Ihre landestypischen Rezepte machen hungrig, auch auf Fußball: Cevapcici mit selbstgemachtem Ajvar (Serbien, kleines Foto), pikante Muffins mit gegrillten Riesengarnelen (Australien, links unten), Bananenbrot mit Obstsalat und Tapioka-Süßspeise (Ghana, oben) und dreierlei Wurstsalat (Deutschland)

Deutschland – Australien
13. Juni 2010, 20:30 Uhr

Deutschland
Dreierlei Wurstsalat

Ideal im Sommer – nicht nur zur Fußball-WM – sind Wurstsalate wie der schwäbische, bayerische und der (entliehene) Schweizer. Jeweils alle Wurstwaren mundgerecht schneiden, mit den weiteren klein geschnittenen Zutaten sowie Essig, Öl, Wein, Wasser, Brühe (je nach Rezept) vermengen, abschmecken, in Gläsern oder Schalen anrichten und mit den verschiedenen Brotsorten servieren.

Tipp: Wurstsalate müssen sauer sein! Deshalb Essig zusätzlich servieren.



Zutaten für ca. 1 Portion schwäbischen Wurstsalat: 80 g Schwarzwurst (getrocknete Blutwurst), 150 g Schinkenwurst, 1 kleine rote Zwiebel, 4 klein geschnittene Essiggürkchen, 5 EL Rotweinessig, 3 EL Wasser, 1 Schnapsglas Weißwein, Salz, Pfeffer

Zutaten für ca. 1 Portion bayerischen Wurstsalat: 2 Weißwürste, 2 EL Grünes von Frühlingszwiebeln, 5 Radieschen, 2 EL Estragonessig, 2 EL Öl, 1 Tasse Brühe, 1 EL Petersilie, Salz, Pfeffer

Zutaten für ca. 1 Portion Schweizer Wurstsalat: 150 g Fleischwurst, 80 g Schnittkäse, 250 ml Rinderbrühe, 3 EL Apfelessig, 2 EL Öl, ein Bund Schnittlauch, eine Handvoll Rote-Rettich-Sprossen, zwei Pfefferschoten, Salz, Pfeffer

Australien
Muffins pikant

Butter und Milch mit Knoblauch erhitzen. In einem Extratopf Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, hacken, zur warmen Milch geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. In der Rührschüssel Mehl mit Backpulver, Natron, dem Parmesan vermischen.



Den Spinat und das Ei dazugeben, verrühren. Grob gehackten Ziegenkäse unterheben. In eine gefettete Muffinform füllen. Kirschtomate oben draufsetzen und bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Tipp: Muffins spätestens nach dem Backen in Papierförmchen setzen, dann lassen sie sich einfacher ohne Besteck essen.

Zutaten für ca. 15 Muffins: 250 g blanchierter Spinat oder TK-Ware, 25 g Butter, 200 ml Milch, 250 g Mehl, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Backpulver, 1 TL Natron, 20 g geriebener Parmesan, 1 Ei, 120 g Ziegenfrischkäse, 15 Kirschtomaten, Öl; Muffinförmchen/-form

Riesengarnelen vom Grill

Weißwein, Öl, Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft und abgeriebene Schale vermischen, einen Tag ziehen lassen. Die aufgetauten oder frischen Riesengarnelen (Tiger Prawns) mindestens eine Stunde marinieren. Aufspießen und auf dem Grill braten. Mit Zitronenhälften servieren.

Zutaten für 4 Portionen: 20 Riesengarnelen, 500 ml Öl, 250 ml Weißwein; Rosmarin, Thymian, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen (alles grob geschnitten); Salz, Pfeffer, Saft und Schale einer ½ Zitrone, eine Zitrone; Spieße



Deutschland – Serbien
18. Juni 2010, 13:30 Uhr

Serbien
Cevapcici

Das Hack mit etwas kaltem Wasser vermengen und mit Salz, Pfeffer und der klein geschnittenen Chilischote würzen. Petersilie und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne kurz in Öl weichdünsten. Dann zum Hack geben und mit dem Tomatenmark gut vermischen. Fingerdicke Würste formen, fünf Minuten ruhen lassen und in heißem Fett oder auf dem Grill braun braten.



Tipp: Es gibt im früheren Jugoslawien viele traditionelle Rezepte und Varianten. Mit Zwiebel, mit gestoßenem Pfeffer, mit jeder Menge Knoblauch, mit Paprika oder mit einem Schuss Mineralwasser, damit die Masse lockerer wird.

Zutaten für ca. 4 Portionen: 250 g Lammhack, 250 g Rinderhack, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Chilischote, 1 Bund Petersilie, 1 TL Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Öl

Ajvar (zu den Cevapcici)

Rote Paprika halbieren, entkernen und unter dem Grill im Backofen richtig schwarz grillen. Zum Abkühlen unter ein Küchentuch legen, dann die Haut abziehen. Paprika in Stücke schneiden. Zusammen in einem Topf mit der fein gehackten, entkernten Peperoni-hälfte und der klein geschnittenen Zwiebel, Zitronensaft und Knoblauch weich dünsten. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipp: Ajvar gibt's auch im Glas. Ob gekauft oder selbstgemacht: Vorsicht beim Nachschärfen! Lässt sich verschlossen im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.

Zutaten: 3 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, ½ Peperoni, wenig Zitronensaft (ca. von ¼ Zitrone)

Ghana – Deutschland
23. Juni 2010, 20:30 Uhr

Ghana
Bananenbrot

Mehl, Backpulver, Natron, Zucker vermischen. In einer anderen Schüssel die Bananen zerdrücken, mit der Butter und den Eiern verrühren. Beides zusammenmischen und die gehackten Mandeln unterheben. In eine ausgebutterte Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.



Zutaten für ein kleines Brot: 225 g Mehl, 3 TL Backpulver, ¼ TL Natron, 180 g Zucker, 4 Eier, 2 Bananen, 75 g zerlassene Butter, 40 g gehackte Mandeln

Extra-Tipp: Bereiten Sie noch einen exotischen Obstsalat zu aus frischen Früchten wie zum Beispiel Physalis, Kaktusfeigen,

Mango und Ananas. Dazu eine Kokosnuss in grobe Stücke schneiden. Mit kleinen Spießen zum Naschen zwischendurch servieren.

Tapioka-Süßspeise

Tapioka erst in Wasser einweichen. Milch, Zucker, ausgekratzte Vanille und Schote mit Tapioka aufkochen. Leicht abkühlen lassen, danach Kokosraspeln dazugeben. Muskat unterrühren. Steif geschlagene Sahne nach weiterem Abkühlen unterheben. In Gläser füllen und mit pürierter Papaya und geraspelten Pistazien garnieren.



Tipp: Statt Vanille aus der Schote kann auch Bourbon-Vanille aus dem Päckchen verwendet werden.

Hinweis: Tapioka wird aus der Maniokwurzel hergestellt. Es ist in Form von feinen, weißen Kügelchen oder als Flocken erhältlich. Tapioka ist eine oft eingesetzte Zutat in Westafrika, besonders bei Süßspeisen.

Zutaten für 6 mittlere Portionen: 100 g Tapioka, 50 g Zucker, 50 g Kokosraspeln, 50 g Pistazien, 1 Prise Muskatnuss, 1 Vanilleschote, eine Papaya, 250 ml Milch, 250 ml Sahne

Global: Flaggen-Flädle

Mehl mit Milch und einer Prise Salz vermengen, Eier verquirlen, dazugeben, gut verrühren. Den glatten Teig fünf Minuten quellen lassen. In so viele Portionen teilen wie Flaggen-Farben vorhanden, zum Beispiel in drei Teile für Schwarz, Rot und Gold. Einen Teil mit schwarzer Tinte färben – als Tinta Calamar beim Spanier erhältlich –, den zweiten mit Safran oder Kurkuma, den dritten mit Rote-Bete-Saft und Tomatenmark.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Mitteldünne Pfannkuchen backen, abkühlen lassen, mit Quark oder Aufstrich nach Geschmack füllen, rollen und schräg in zwei Zentimeter breite Schnecken schneiden. Mit Zahnstochern aufspießen, servieren.



Tipp: Die Flaggen-Flädle (dünne Pfannkuchen) gibt's in fast allen Landesfarben. Grün gefärbt wird mit Spinat, blau und rot – in der süßen Variante – mit Heidelbeer- oder Erdbeersaft, usw.

Zutaten für ca. 9 Flädle: 140 g Mehl, 2 Eier, 250 ml Milch, Prise Salz, Butterschmalz; Tinta Calamar, Säfte, Gewürze zum Färben – je nach Lust und Geschmack

Christin Wöhrwag ist 46 und Mutter von drei Kindern. Die Gewinnerin aus Stuttgart-Untertürkheim ist Köchin aus Leidenschaft. Siehe auch: www.woehrwag.de

