

Kochen mit Globi

Für Schwingbesen-Hexen
und Kochlöffel-Zauberer



Kochen mit Globi

Für Schwingbesen-Hexen und Kochlöffel-Zauberer



Weltbild

Eine genehmigte Lizenzausgabe für den Weltbild Verlag, Olten 2018

Kochen mit Globi
World Copyright © 2001 by
Orell Füssli Sicherheitsdruck AG, Zürich
Globi Verlag, Imprint Orell Füssli Verlag
www.globi.ch/www.globiworld.ch
Schöpfer der Globi-Figur: Robert Lips
Redaktion und Text: Ulrich Schweizer
Illustrationen: Heiri Schmid
Gestaltung: Andi Zollinger
Computergrafik: Dieter Steyer
ISBN 978-3-03812-761-1

Alle Rechte vorbehalten
Nachdruck, auch einzelner Teile, nur mit Genehmigung des Verlages gestattet

Besuchen Sie uns im Internet: www.weltbild.ch

Liebe Kinder

Essen gehört zu meinen liebsten Hobbys: Mir schmeckt Süsses und Salziges, auch Salat und Spinat, wenn er gut gemacht ist. Im Hotel Globi habe ich dann auch am Kochen selber Freude bekommen.

Und mit Kochen meine ich jetzt nicht einfach Büchsen und Päckli öffnen oder eine tiefgefrorene Pizza in den Ofen schieben. Das kann schliesslich jeder Schneemann. Aber wisst ihr, wie man eine echte Azteken-Pizza macht? Wie der Igelburger aussieht? Oder was man für die Hasen-Geburtstagstorte braucht? Allerdings geht es in der Küche oft ziemlich gefährlich zu und her: Wasser und erst recht Öl können höllisch heiss werden, Messer sind scharf, und wenn ihr nur einen Augenblick nicht aufpasst – autsch!

Am besten ist es vielleicht, wenn ihr erst mal anderen beim Kochen zuguckt, die das schon länger machen: Mami oder Papi, die grosse Schwester oder der Götti, der ältere Bruder oder die Tante oder auch eure Freundinnen und Freunde, einfach jemand, der sich in der Küche auskennt und euch genau zeigt, wie ihr's am besten macht, dass ihr euch nicht wehtut. Vielleicht kocht ihr zusammen zum Spass grad mal eines der Rezepte, die ich hier gesammelt habe?

Ich habe nämlich Köchinnen und Köchen in der ganzen Schweiz geschrieben – grossen und kleinen, berühmten und weniger bekannten – und sie gebeten, speziell für mein erstes Kochbuch Rezepte zu erfinden. Und alle haben mir ihre Rezepte geschenkt.



Für meine Küche habe ich übrigens einen wunderbaren Saft entdeckt. Er heisst Birnel – ratet mal, woraus er gewonnen wird! Natürlich, aus Birnen: Zehn Kilo braucht es, um ein Kilo Birnel zu machen. Man nimmt dazu Mostbirnen, die an den schönen, grossen, alten Birnbäumen wachsen. Und auf solchen Bäumen bauen unsere Singvögel ihre Nester am liebsten. Wenn ihr also Birnel esst, sorgt ihr dafür, dass diese Bäume nicht gefällt werden, und helft so den Vögeln! (Das glaubt ihr nicht? Dann erkundigt euch beim Schweizer Vogelschutz – BirdLife Schweiz!) Birnel schmeckt wunderbar süss, aber nicht klebrig, und ihr könnt ihn überall dort brauchen, wo ihr Zucker nehmen würdet. Wenn ihr etwas mehr nehmt, macht das nichts: Birnel besteht zu zwei Dritteln aus Fruchtzucker, und der ist viel gesünder als normaler Zucker!

Unter den Rezepten sind kinderleichte Sachen, einfache und mittelschwere, aber auch ein paar ganz schön raffinierte... Damit ihr sofort seht, wie schwierig etwas zu machen ist, habe ich Kochmützen verteilt: Eine Mütze heisst «Das schafft jedes Kind», zwei Mützen bedeuten «Das braucht etwas Übung», drei Mützen «Das ist schon etwas für kleine Profis». Wenn noch eine grosse Mütze dabei steht, wäre es gut, wenn euch jemand beim Kochen helfen würde.

Hoppla, fast hätte ich's vergessen: Zum Kochen gehört natürlich auch das Aufräumen hinterher. Wenn ihr das totale Chaos hinterlasst, wird man euch bestimmt nicht so schnell wieder an den Herd lassen! Jetzt habe ich aber genug geplaudert. Ich wünsche euch viel Spass beim Kochen und natürlich beim Schnabulieren!

Euer

Globi

Inhalt

| | | | |
|---|----|---|----|
| Ananasbowle und Globi-Drink | 6 | Globis Kartoffelgnocchi | 29 |
| Vitaminbombe «Tour de Suisse» | 7 | Swiss-Quark-Spätzli | 30 |
| Brötligesichter und Gesichterbrötli | 8 | Macarrones con Chorizo | 31 |
| Prärie-Steckenbrot | 9 | Nudeln «Marco Polo» | 32 |
| Globis grosse bunte Salatparty | 10 | Saletti Zucchetti! | 33 |
| Das verlorene Ei im Spargel-Dschungel | 12 | Pinocchios Pizzoccheri | 34 |
| Wienerli-Reis-Salat mit Erbsli und Apfelstückchen | 14 | Kesselflicker-Hörnli | 36 |
| Eierfrisbee, gefüllt | 15 | Zimt- und Zauber-Spaghetti | 37 |
| Berner Blätterteigpizza | 16 | Milchreis mit Zimt und Kirschen | 38 |
| Die echte Azteken-Pizza | 17 | Toast im Eier-Morgenmantel | 39 |
| Bündner Eierpizza | 18 | Schlaraffen-Spiessli | 40 |
| Hamburger Struwelpeter | 19 | Coupe Hänsel und Gretel | 41 |
| Fischstäbliturm | 20 | Schneewittchens Blätterteigapfel | 42 |
| Hochseeburger | 22 | Schoggi-Bananen-Kuchen | 43 |
| Chicken Nuggets mit Kartoffelwürfeln | 23 | Die heissen Müesli-Burger | 44 |
| Die Cipollata-Schlange vom Risi-Bisi-Berg | 24 | Trüfflschnittchen | 45 |
| Kao Pad Poo | 26 | Hasen-Geburtstagstorte | 46 |
| Kartoffelstock-Krone | 27 | Notizen für eigene Kochbuch-Rezepte | 47 |
| Turbo-Kartoffeln mit Käseseilen | 28 | | |

Ananasbowle und Globi-Drink

Von Peter Roth,
Kronenhalle Bar, Zürich

Wenn du deine Familie oder die Freundinnen und Freunde schon vor dem Essen überraschen willst, dann solltest du ihnen eine köstliche Bowle zum Aperitif reichen oder etwas mixen, was sie noch nie getrunken haben – den Globi-Drink. Für die Bowle brauchst du rund zwei Stunden Vorbereitungszeit, sie ergibt 10 Gläser. Der Drink geht ganz rasch.



Was du brauchst

Für den Globi-Drink

- 1 dl Pfirsichsaft
- 1 dl Orangensaft
- 2 TL Grenadine-Sirup
- 3–4 Eiswürfel

Für die Ananas-Bowle

- 1 frische Ananas, ca. 1 kg
- 2–3 Kiwi
- 7,5 dl Citro
- 7,5 dl Apfelsaft
- 8 TL Zucker
- 1/2 Zitrone

Was du damit machst

Globi-Drink

Die Eiswürfel gibst du in ein Glas mit mindestens 3 Dezi Inhalt (Profis nennen das «Longdrinkglas»), füllst mit Pfirsichsaft und Orangensaft auf und rührst um. Den Grenadine-Sirup lässt du zum Schluss hineinfließen und servierst das Glas mit einem oder zwei Trinkhalmen (bei mir heissen sie «Röhrl»).
Ananas-Bowle

Ananas-Bowle

Du stellst eine Flasche Citro und eine Flasche Apfelsaft in den Kühlschrank. Die Ananas schneidest du mit dem Brotmesser in dicke Scheiben, legst sie auf ein Küchbrett und schneidest mit einem kleinen Küchenmesser ringsum die Schale weg. Beim ersten Mal bittest du am besten Mami, Papi, Bruder oder Schwester um Hilfe. Die geschälten Scheiben schneidest

du in kleine Stücke, die du in einer Glasschale in den Zitronensaft und Zucker einlegst. Das harte Mittelstück jeder Scheibe, der «Strunk», kommt natürlich nicht in die Bowle, sondern auf den Kompost! Küchenprofis nennen so ein Einlegen in eine gewürzte Flüssigkeit übrigens «marinieren», vielleicht, weil man bei der Marine den ganzen Tag mit einer Flüssigkeit zu tun hat: Meerwasser! Die Schale stellst du in den Kühlschrank und lässt die Ananas darin ein bis zwei Stunden ziehen. Dann gibst du sie in eine Bowlschale (sie muss gross genug sein – mindestens drei Liter müssen darin Platz haben!), schüttest Apfelsaft und Citro dazu und rührst leicht um. Die Kiwis schälst du, schneidest sie in Scheiben und verteilst sie in die Gläser deiner Gäste. Dann füllst du die Bowle mit einem schönen, grossen Schöpflöffel in die Gläser deiner Gäste. Prost!



Vitaminbombe «Tour de Suisse»

Von Ursina Stämpfig,
Globihotel Disentis



Was du brauchst

500 g verschiedene Früchte,
je nachdem, was
gerade Saison ist: früh
im Sommer Erdbeeren,
dann Johannisbeeren,
später Himbeeren,
Aprikosen, Melonen,
Pfirsiche, im Herbst
Brombeeren, Äpfel und
Birnen, im Winter Man-
daringen und Orangen,
Bananen das ganze
Jahr

4–8 EL Birnel oder halb so viel
Zucker

5 dl Apfelsaft

5 dl gekühltes Mineral-
wasser
Eiswürfel

Bei dieser Bombe weisst du nie genau – ist das jetzt ein Drink oder ein Frucht-
salat? Das kommt drauf an: Wenn du das Wasser weglässt und dafür noch
ein paar Früchte mehr hineinschnipselst, servierst du sie am besten mit Schlag-
rahm garniert im Schälchen als Dessert!

Was du damit machst

Die Früchte schälst du,
wenn nötig, nimmst ein Brett-
chen, auf dem vorher keine
Zwiebeln geschnitten worden
sind (!), und schneidest die
Früchte vorsichtig in mög-
lichst kleine Würfel, Beeren
werden halbiert. Diese Frucht-
würfel gibst du in eine Schale,
fügst den Birnel und den
Apfelsaft hinzu und stellst sie
für zwei Stunden in den Kühl-
schrank. Wenn du sie wieder

herausnimmst, gibst du das
Mineralwasser und die Eis-
würfel hinzu und rührst gut
um. Mit einem schönen,
grossen Schöpflöffel füllst
du die Gläser deiner Gäste
und gibst jedem ein oder zwei
«Röhrl». »

