

Hier mal wieder ein paar Indianer-Rezepte zum ausprobieren.

**Grüne Bohnen mit Speck – beliebtes Wintergericht**

ca. 450 gr getrocknete grüne Bohnen, 1,5 l Wasser, ca. 150 gr gewürfelten Speck, Salz, Pfeffer

Bohnen mit dem Wasser in einem Topf ca. eine Stunde einweichen, den Speck dazufügen, alles schnell zum Kochen bringen und längere Zeit köcheln lassen ( 2-3 Std. ) bis die Bohnen weich sind. Eventuell Wasser hinzufügen, das die Bohnen nicht anbrennen. Salzen und Pfeffern

**dazu Hackenbrot:**

450 ml Wasser, 250 gr Maismehl, 2 Eßl. Butter, 2 Tl. Salz, frisch gehackten Dill

Wasser zum kochen bringen, Zutaten einrühren, den entstandenen Teig in eine gebutterte Kastenform geben und ca. eine halbe Stunde bei mittlerer Temperatur ausbacken

**Haselnusskuchen**

225 gr blanchierte Haselnüsse, 450 ml Wasser, 60 gr grobes Maismehl, ½ Tl. Salz, 1 Eßl. Ahornsirup oder Honig, Öl oder Schweineschmalz zum Braten

Die feingehackten Nüsse in dem Wasser kochen bis sie weich sind (ca ½ stunde ), Maismehl, Salz und Ahornsirup einrühren und ½ Stunde quellen lassen, Öl oder Schmalz erhitzen, den Teig esslöffelweise ins Öl geben, bräunen lassen, wenden, flach drücken und ebenfalls bräunen, mit knusprig gebratenem Speck und Ahornsirup servieren

**Kleiner, in Bayreuth, einmaliger Shop für Fans amerikanischer Lebensart und Gaumenfreuden! Wir bieten von Erdnussbutter und Pancakemix über Süßigkeiten, BBQ- und Hot-Saucen bis Softgetränke und Biere.**



**COUNTRY MUSIC HALL OF FAME AND MUSEUM 2010** **CountryMusicKalender 2010**

Der Original Country-Wandkalender aus den USA enthält 12 Farbfotos im Format 32,5 x 27,3 cm folgender Stars:

Alan Jackson	Taylor Swift	Kenny Chesney
Martina McBride	Sugarland	Brad Paisley
Little Big Town	Tim McCraw	Toby Keith
George Strait	Miranda Lambert	Keith Urban

Ideal zum Einrahmen oder als Geschenkidee

Die Kalenderseiten beinhalten nahezu alle Daten und Facts, Geburts- und Todestage, sowie die großen Platten-Erfolge und andere interessante Informationen über weitere amerikanische Country-Stars.

Ihre Bestellung richten Sie bitte an: **FIX VERLAG - Kurt Seidl**  
 Rehmkoppel 11 · 22391 Hamburg  
 Telefon 040 / 536 38 88 - Fax 040 / 536 10 27 · e-mail: [Fix-Versand@t-online.de](mailto:Fix-Versand@t-online.de)  
 Bankverb. Postbank - BLZ 200 100 20 - Konto-Nr. 353 47 - 206  
 Lieferung nur gegen Scheck, Vorauskasse oder Nachnahme !  
 Maße: 30,5 x 30,5 cm - Preis: 17,10 € + 1,65 € Porto = 18,75 € (Nachnahme € 8,40 mehr)

## **Notizen eines unerfahrenen Chilitesters, der seinen Urlaub in Texas verbrachte**

„Kürzlich wurde mir die Ehre zuteil als Ersatzpunktrichter bei einem Chili-Kochwettbewerb zu fungieren. Der ursprüngliche Punktrichter war kurzfristig erkrankt und ich stand gerade in der Nähe des Punktrichtertisches herum und erkundigte mich nach dem Bierstand, als die Nachricht über seine Erkrankung eintraf. Die beiden anderen Punktrichter (beide gebürtige Texaner) versicherten mir, dass die zu testenden Chilis nicht allzu scharf sein würden. Außerdem versprachen sie mir Freibier während des ganzen Wettbewerbs und ich dachte mir: PRIMA, LOS GEHT'S!!“

Hier sind die Bewertungskarten des Wettbewerbs:

### **Chili Nr. 1: Mike's Maniac Mobster Monster Chili**

Richter 1: Etwas zu Tomatenbetont: amüsanter Kick

Richter 2: Angenehmes, geschmeidiges Tomatearoma. Sehr mild.

Edgar: Ach du Scheiße! Was ist das für Zeug!?! Damit kann man getrocknete Farbe von der Autobahn lösen!! Brauchte zwei Bier, um die Flammen zu löschen; ich hoffe, das war das übelste. Diese Texaner sind echt bescheuert!

### **Chili Nr. 2: Arthur's Nachbrenner Chili**

Richter 1: Rauchig, mit einer Note von Speck. Leichte Pepperonibetonung.

Richter 2: Aufregendes Grillaroma, braucht mehr Peperonis, um ernst genommen zu werden.

Edgar: Schließt dieses Zeug vor den Kindern weg! Ich weiß nicht, was ich außer Schmerzen hier noch schmecken könnte. Zwei Leute wollten mir erste Hilfe leisten und schlepten Bier ran, als sie meinen Gesichtsausdruck sahen.

### **Chili Nr. 3: Fred's berühmtes „Brennt die Hütte nieder“ Chili**

Richter 1: Exzellentes Feuerwehrchili! Mordkick! Bräuchte mehr Bohnen.

Richter 2: Ein bohnenloses Chili; ein wenig salzig, gute Dosierung roter Pfefferschoten.

Edgar: Ruft den Katastrophenschutz! Ich habe ein Uranleck gefunden. Meine Nase fühlt sich an, als hätte ich Rohrfrei geschnieft. Inzwischen weiß jeder was zu tun ist: bringt mir mehr Bier, bevor ich zünde!! Die Barfrau hat mir auf den Rücken geklopft; jetzt hängt mein Rückgrat vorne am Bauch. Langsam krieg' ich eine Gesichtslähmung von dem ganzen Bier.

### **Chili Nr. 4: Bubba's Black Magic**

Richter 1: Chili mit schwarzen Bohnen und fast ungewürzt. Enttäuschend.

Richter 2: Ein Touch von Limonen in den schwarzen Bohnen. Gute Beilage zu Fisch und anderen milden Gerichten. Eigentlich kein richtiges Chili.

Edgar: Irgendetwas ist über meine Zunge gekratzt, aber ich konnte nichts schmecken. Ist es möglich einen Tester auszubrennen?

Sally, die Barfrau, stand hinter mir mit Biernachschub; die hässliche Schlampe fängt langsam an HEIß auszusehen; genau, wie dieser radioaktive Müll, den ich hier esse. Kann Chili ein Aphrodisiakum sein?

### **Chili Nr. 5: Linda's legaler Lippenentferner**

Richter 1: Fleischiges, starkes Chili. Frisch gemahlener Cayennepfeffer fügt einen bemerkenswerten Kick hinzu. Sehr eindrucksvoll.  
Richter 2: Hackfleischchili; könnte mehr Tomaten vertragen. Ich muss zugeben, dass der Cayennepfeffer einen bemerkenswerten Eindruck hinterlässt.

Edgar: Meine Ohren klingeln. Schweiß läuft in Bächen meine Stirn hinab und ich kann nicht mehr klar sehen. Musste furzen und vier Leute hinter mir mussten vom Sanitärer behandelt werden. Die Köchin schien beleidigt zu sein, als ich ihr erklärte, dass ich von dem Zeug einen Hirnschaden erlitten habe. Sally goss Bier direkt aus dem Pitcher auf meine Zunge und stoppte so die Blutung. Ich frage mich, ob meine Lippen abgebrannt sind.

### **Chili Nr. 6: Vera's sehr vegetarisches Chili**

Richter 1: Dünnes, aber dennoch kräftiges Chili. Gute Balance zwischen Chilis und anderen Gewürzen.

Richter 2: Das beste bis jetzt! Aggressiver Einsatz von Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch. Superb!!

Edgar: Meine Därme sind nun ein gerades Rohr voller gasiger, schwefeliger Flammen. Ich habe mich vollgeschissen, als ich furzen musste und ich fürchte, es wird sich durch Hose und Stuhl fressen. Niemand traut sich mehr hinter mir zu stehen. Kann meine Lippen nicht mehr fühlen. Ich habe das dringende Bedürfnis mir den Hintern mit einem großen Schneeball abzuwischen.

### **Chili Nr. 7: Susanna's „Schreiende-Sensation“ Chili**

Richter 1: Ein moderates Chili mit zu großer Betonung auf Dosenpeperoni.

Richter 2: Ahem, schmeckt, als hätte der Koch tatsächlich im letzten Moment eine Dose Peperoni reingeworfen.

Ich mache mir Sorgen um Richter Nr. 3. Er scheint sich ein wenig unwohl zu fühlen und flucht völlig unkontrolliert.

Edgar: Ihr könnt eine Granate in meinen Mund stecken und den Bolzen ziehen; ich würde nicht einen Mucks fühlen. Auf einem Auge sehe ich gar nichts mehr und die Welt hört sich wie ein großer rauschender Wasserfall an. Mein Hemd ist voll Chili, das mir unbemerkt aus dem Mund getropft ist und meine Hose ist voll mit lavaartigem Schiss und passt damit hervorragend zu meinem Hemd. Wenigstens werde sie bei der Autopsie schnell erfahren, was mich getötet hat. Habe beschlossen das Atmen einzustellen, es ist einfach zu schmerzvoll. Was soll's, ich bekomme eh keinen Sauerstoff mehr. Wenn ich Luft brauche, werde ich sie einfach durch dieses große Loch in meinem Bauch einsaugen.

### **Chili Nr. 8: Helena's Mount Saint Chili**

Richter 1: Ein perfekter Ausklang; ein ausgewogenes Chili, pikant und für jeden geeignet. Nicht zu wuchtig, aber würzig genug, um auf seine Existenz hinzuweisen.

Richter 2: Dieser letzte Bewerber ist ein gut balanciertes Chili, weder zu mild noch zu scharf. Bedauerlich nur, dass das meiste davon verloren ging, als Richter Nr. 3 ohnmächtig vom Stuhl fiel und dabei den Topf über sich ausleerte. Bin mir nicht sicher, ob er durchkommt. Armer Kerl; ich frage mich, wie er auf ein richtig scharfes Chili reagiert hätte.