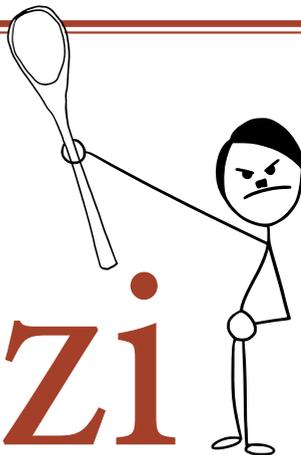


Horst Kessel



Nazi Goreng

33 urdeutsche Rezepte –
ganz ohne Fremdstoffe,
Exotik und Geschmack

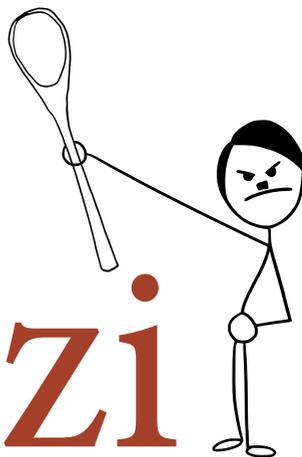


**SPIEGEL
Bestseller**

INKLUSIVE
BASISREZPT
»BRAUNE
SOSSE«

riva

Horst Kessel



Nazi Goreng

33 urdeutsche Rezepte –
ganz ohne Fremdobst,
Exotik und Geschmack

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

10. Auflage 2022

© 2019 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Anne Schwarz

Umschlaggestaltung: Marc-Torben Fischer

Umschlagabbildung: Shutterstock/ denek Sasek, rangsan paidaen, taweesak thiprod

Abbildungen Innenteil: shutterstock/zkruger, shutterstock/Africa Studio, shutterstock/HandmadePictures, shutterstock/Hong Vo, shutterstock/JA King, shutterstock/ArtCookStudio, shutterstock/rodrigobark, shutterstock/BravissimoS, shutterstock/taweesak thiprod, shutterstock/Smal Marina, shutterstock/siamionau pavel, shutterstock/dymax, shutterstock/MRS. SUCHARUT CHOUNYOO, shutterstock/JARANPONG MEEKAEWSUK, shutterstock/BW Folsom, shutterstock/Moving Moment, shutterstock/kazoka, shutterstock/Africa Studio, shutterstock/Katy Spichal, shutterstock/JIANG HONGYAN, shutterstock/Aksenova Natalya, shutterstock/Ester_K, shutterstock/Moving Moment, shutterstock/sathaporn, shutterstock/thipjang, shutterstock/Moving Moment, shutterstock/baibaz, shutterstock/Alexander Turovsky, shutterstock/urfin, shutterstock/MaraZe, shutterstock/Ildi Papp, shutterstock/Svetlana Foote, shutterstock/Nannycz, shutterstock/vitals, shutterstock/rangsan paidaen

Layout: Manuela Amode

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0878-8

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0532-6

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0533-3



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



INHALT

Grundrezept: Braune Soße	7
--------------------------------	---

VORSPEISEN

Hitlergruß aus der Küche	9
Deutsche Buchstabensuppe	11
Reichsmarkklöschen	13
Zucchinikriegsschiffchen	15
Eintopf »Seenotrettung«	17
Diktatar des Rindes	19

HAUPTSPEISEN

Sauerkraut mit armen Würstchen	21
Nazi Goreng	23
Brot für das Volk.....	25
Nürnberger Gericht.....	27
Heilbutt in Dill-Senf-Soße	29
Speerribs	31

Blut-und-Boden-Wurst mit Kartoffelbrei	33
Linseneinmarsch	35
Österreichische Kampfnudeln	37
Besorgte Hamburger	38
Veget-Arische Kartoffelsuppe	39

APPETITHÄPPCHEN UND AUFSTRICHE

Obersalzstangen.....	41
Tausendjährige Eier.....	42
Himmleermarmelade.....	43
Leugnenbrezel.....	45
Schwarzbraune Haselnusscreme	47

KUCHEN UND NACHSPEISEN

Evas Braunies	49
Cottbuser Schlagbaumkuchen.....	51
Leckeres Apfelmussolini.....	52
Waffel-SS.....	53
Wehrmächtige Bayerisch Creme	55
Braune Grütze.....	56
Nazigoldene Kartoffeltaler.....	57
Kalter Schäferhund.....	59
Marmorkuchen »Mauerbau«	60
Gescheiterthaufen	61
Punschversuch	63

VORWORT

Lieber Leser¹,

vor Ihnen liegt ein Buch voll himmlischer Rezepte, die in der Gegenwart drohen, vergessen zu werden. Und das wäre in jeder Hinsicht fatal. Darum möchte dieses Buch an die ganze Braune Soße da draußen erinnern und Ihnen vor Augen führen, welchen wertlosen Beitrag diese für unser Land und die wutbürgerliche Küche darstellt: zäh, kalt und eklig, mit der Tendenz, alles unter sich zu begraben. Und das gilt ausnahmsweise nicht nur für die Küche.

HINWEIS 1

Sofern nicht anders angegeben, basieren die Rezepte in diesem Buch auf der Mengenangabe für vier Personen. Natürlich beginnt eine ordentliche deutsche Familie erst ab circa acht Personen, aber dafür muss man dann ja auch Lebensmittel in ausreichender Menge vorrätig haben. Um auch für Zeiten der Nahrungsknappheit gerüstet zu sein, die beispielsweise ein anständiger Krieg so mit sich bringt, hier also die Variante für vier Personen.

HINWEIS 2

Sobald Sie fünf Rezepte erfolgreich umgesetzt haben, erhalten Sie ein Futterkreuz. Nach dem siebten Rezept gibt es ein weiteres Futterkreuz. Der absolute Nazi-Goreng-Profi mit drei Futterkreuzen sind Sie ab dem achten umgesetzten Rezept.

Die Futterkreuze dürfen Sie bei erfolgreicher Absolvierung der Voraussetzungen auf der letzten Seite des Buches jeweils hübsch ausmalen. Am besten in einem freundlichen Braun.

1 Aus Gründen der Diskriminierung wird auf die weibliche Form verzichtet.

