

hier klicken ↴
**Auch als
Videos
erhältlich!**

DIE 10 RESEPTTE ZUR SCHRÄGLAGE DER GESELLSCHAFT

SEPP SCHELLHORN

Übersicht

KLEINER BRAUNER ^{S.3}

^{S.4} **HIRN OHNE EI**

SPINATPALATSCHINKEN ^{S.5}

^{S.6} **RÄUCHERAAL**

HÄFENPOMMES ^{S.7}

^{S.8} **BOEUF STROGANOFF**

PASTA PUTTANESCA ^{S.9}

^{S.10} **BLUTWURST MIT BLAUKRAUT**

EINTOPF „INFANTILIO“ ^{S.11}

^{S.12} **EXTRA WURSTSEMMEL
MIT ESSIGGURKERL**

KLEINER BRAUNER

Ich habe ja überlegt, ob das beste Rezept für Herbert aus Österreich wäre, ihn zu ignorieren. Dann war ich schon beim Pferdeleberkäse, aber das ist halt auch unschön.

Also wird es ein österreichischer Klassiker.

Zutaten

6 gr ARABICA Kaffee, gut geröstet

10 ml Wasser

Etwas Schlagobers

(Schlagsahne, für meine deutschen Freunde)

Zubereitung

Halbautomat (kein Vollautomat!) mit gemahlenem Kaffee befüllen.

Kaffee herunterlassen.

Etwas Schlagobers hinzufügen.
Damit das Ganze eine braune Schlagseite hat.

**ICH MAG'S IN EINER ANDEREN FARBE –
HEISS UND GUT.**



Rezept als
Video ansehen?



HIRN OHNE EI



Reseppt als
Video ansehen?



Ein Freund von mir hat sich jetzt sein Band-Tattoo covern lassen. Covern im Sinne von „verdecken“. Man könnte meinen, generell wird in unserer Gesellschaft viel verdeckt. Viel unter den Teppich gekehrt.

Und Till und seine Freunde. Polarisieren wie Sau halt. Deswegen auch Hirn vom Schwein. Kalbshirn ist zu wertvoll. Und auch kein Ei, das arme Ei hat es sich nicht verdient.

Zutaten

Schweinehirn

(Das ist klein ... es werden bei einer richtigen
Sau nicht mehr als 30 gr sein)

Zubereitung

Pfanne mit Olivenöl erhitzen.

Schweinehirn hacken und in der Pfanne anrösten.

Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken,
wobei „abschmecken“ – ich würde es nicht essen.

POLARISIERT HALT, WIE TILL UND SEINE FREUNDE.

Klimaschutz ist wichtig. Muss man sich deswegen gleich auf die Straße kleben. Ich weiß nicht. Also ich find's nicht so super. Superkleber. Haha.

Aber wie auch immer, bei mir in Goldegg hat sich bis jetzt noch niemand wo angeklebt. Maximal klebt irgendwer am Stamm-

tisch wem andern eine. Aber zurück zu den Klimaklebern:

Also, um sich da auf die Straße zu kleben, dazu braucht man Kraft und Klebstoff. Kraft kriegt man auch ein bisschen, wenn man viel Palatschinken mit Spinat isst.



Generation Klimakleber

Resept als
Video ansehen?



SPINAT-PALATSCHINKEN

Zutaten

FÜR DIE PALATSCHINKEN:

Mehl nach Gefühl | Milch nach Gefühl | 2 Eier

FÜR DEN SPINAT:

1 Zwiebel | 3 EL Olivenöl | 150 gr Bio-Spinat

FÜR DIE ROYALE:

1 EL Sauerrahm | 2 Eier | 3 EL geriebenen Parmesan | Salz und Pfeffer

FÜR DEN SPINAT:

In einem Topf mit reichlich Olivenöl Zwiebel anschwitzen.

Nach dem Anschwitzen den Spinat hinzufügen und anrösten, dazu leicht salzen.

FÜR DIE ROYALE:

Den Sauerrahm mit 1 Ei und 1 Eigelb (vom zweiten Ei nehmen wir nur das Eigelb!) in einem Glas mit etwas Salz gut vermischen.

Anschließend geriebenen Käse hinzufügen (z.B. Parmesan).

ZUM SCHLUSS:

Die Palatschinken mit dem zubereiteten Spinat füllen und zusammenrollen.

In der Mitte aufschneiden, auf einem tiefen Teller anrichten und mit der Royale übergießen.

Anschließend für ca. 10 Minuten ins Backrohr bei 160 Grad stellen.

ACHTUNG, DER TELLER WIRD HEISS SEIN! ABER DER GROSSE VORTEIL NOCH DAZU: MAN KANN DAS GERICHT AUCH MIT EINER HAND ESSEN, ALSO PERFEKT DAFÜR, WENN MAN GERADE AUF DER STRASSE KLEBT.

Zubereitung

FÜR DIE PALATSCHINKEN:

Pfanne mit Öl erhitzen.

Mehl und Milch verrühren, bis ein leichter Film über dem Finger entsteht. Eier in einer Schüssel unterheben und mit einer Prise Salz verfeinern.

Palatschinkenteig in die Pfanne mit Öl füllen (nicht zu viel, sonst werden sie zu dick!) und auf mittlerer Stufe auf beiden Seiten anbraten.

Wenn fertig, aus der Pfanne nehmen und auf die Seite legen.

RÄUCHER- AAL



Der Sebastian ist glatt. Aalglatt und Slim Fit. Also enganliegend. Glatt und enganliegend. Weil der Aal so viel Fett hat, sollte man also nicht allzu viel davon essen, wenn man weiter Slim Fit bleiben will. Aber ein bisschen was geht schon.

Übrigens: Als Spezialität im Hannöverschen Raum wird vor allen Dingen Räucheraal auch als „Aal in Gelee“ und „Aal grün“ zubereitet. „Aal grün“ scheidet für Sebastian aber aus. Außer er ist türkis.

Zutaten

Räucheraal

Zubereitung

Ein ganzer, glatter, geräucherter Aal ist zu lang.
Aber ein kleines Stück reicht.

Mehr muss man nicht tun, denn von zu viel wird einem schlecht.
Der stößt immer wieder auf, und das wollen wir nicht.

**GEHEIMTIPP: DAS BESTE AM AAL IST DER SCHNAPS DANACH.
ICH EMPFEHLE: REISETBAUER.**

Rezept als
Video ansehen?



HÄFENPOMMES



Rezept als
Video ansehen?



Anscheinend könnte in den USA ein Präsident auch aus dem Gefängnis (österreichisch: Häfen) regieren. In Österreich stellt sich die Frage nicht. Weil wenn alle, die was angestellt haben, im Häfen wären, müsste man das können, sonst hätten wir keine Regierung mehr.

Aber zurück zu Trump. Dem orangenhäutigen Frisurenwunder. Es gibt Häfenpommes:

Zutaten

1 große Ofenkartoffel | Salz | Mayonnaise | Ketchup

Zubereitung

Ofenkartoffel fein und dünn in Streifen schneiden.

In kochendem Wasser kurz aufkochen lassen – blanchieren.

Pommes aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen auf dem Küchenpapier und in die Fritteuse geben. (Oder daheim: in einer Pfanne mit viel, sehr viel Öl oder im Rohr)

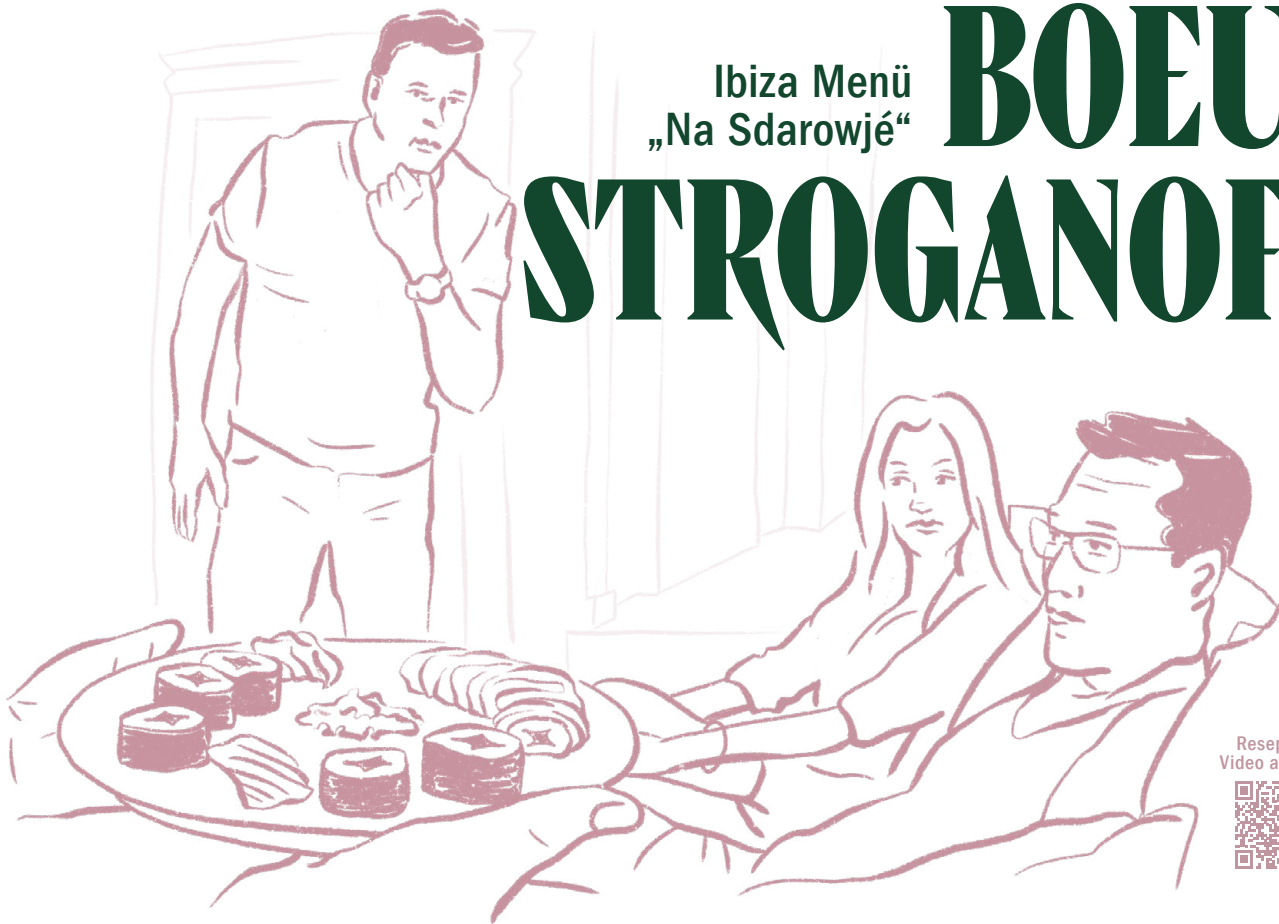
In der Zwischenzeit Mayonnaise und Ketchup in „Stripes“ am Teller anrichten. (Rot-weiß-rot!!)

Fertige Pommes salzen und in Gittermuster am Teller neben den „Stripes“ auflegen.

**IM HÄFEN HAT MAN ZEIT DAFÜR.
AUSSER MAN MUSS GRAD REGIEREN...**

Ibiza Menü
„Na Sdarowjé“

BOEUF STROGANOFF



Reseppt als
Video ansehen?



Zutaten

2 Champignons | ein paar Essiggurkerl | 1 Zwiebel |

4 cl Weinbrand | 120 gr Filetspitzen vom Rind | Chili |

20 gr Butter | Olivenöl zum Anbraten

DISCLAIMER:

Nur zu empfehlen nach langjährigem und vor allem intensivem Konsum von Spaßpulver, Alkohol und Clash of Clans. Offenherzigkeit und klare Ansagen sollten ebenfalls wesentliche Charakterzüge sein.

Drei Dinge sind vornweg ganz wichtig:

1. Du musst dich auf eine Finca einladen lassen und weil du fotogen sein solltest, falls gefilmt wird ...
2. Zieh dir ein geschmeidiges T-Shirt an und ...
3. Nimm einen Freund mit, der richtig gut zeigen kann, wie man eine Pistole hält.

Zubereitung

Champignons, Essiggurkerl, Zwiebel und Fleisch in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz (!) anbraten.

Etwas Butter hinzugeben.

Mit Weinbrand ablöschen und etwas Chili dazugeben.

Auf einem Teller anrichten.

OPTIONAL DAZU: MACHE EIN IBIZA-MENÜ DRAUS. MIT EINEM REDBULL-WODKA SORBET ALS NACHSPEISE, ODER EINEM JULIAN-GEBÄCK DAZU. DIE SUSHI-PLATTE BRINGT DER RADFAHRER MIT DEM ORANGEN REGENKLEID.

Corona COVID

PASTA PUTTANESCA

Zutaten

1 Zwiebel | 3 Knoblauch | 140 gr Pasta |
5 Sardellenfilets | 1 EL Kapern | 3 EL Olivenöl |
500 gr San Marzano Tomaten (Dose) |
Chili | 4 EL Parmesan

Zubereitung

Pasta in kochendes und gesalzenes Wasser geben.

Zwiebel, Sardellen und Kapern in einem Topf
mit Olivenöl anrösten.

Dann viel, sehr viel Chili(!!) dazugeben, weiter anrösten.

Die San Marzano Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen.

Pasta auf einem Teller anrichten, die Sauce darüberggeben.
Mit Parmesan verfeinern.

**EXPERTENTIPP: WENN DU WIRKLICH VIEL CHILI VERWENDEST,
MUSST DU SEHR VIEL AUF DIE TOILETTE ... DANN KANNST DU
SO RICHTIG AUF CORONA SCH...**

Ein Virus spaltet die Gesellschaft. Wuhan kennen plötzlich in Europa mehr Leute als Rom. Und weil wir grad in Italien sind. Da gibt es ja ein Gericht, das eigentlich ein Schimpfwort ist, und COVID kann man ja ruhig schimpfen, find' ich.

Zu dem Gericht gibt es übrigens auch mehrere Geschichten ... mehr dazu im Video.





Rezept als
Video ansehen?



BLUTWURST MIT BLAUKRAUT

Neuwahlen sind quasi die „Scheidung“ auf politisch. Obwohl man sich ja eh schon nur für einen überschaubaren Zeitrahmen aneinander gebunden hat, klappt's halt dann doch nicht.

Also, eine Scheidung ist ja irgendwie wie Himmel und Hölle. Wie Apfelmus und Blutwurst. Doch es ist grad nur Blaukraut da und Blaukraut und Blutwurst passen ja auch irgendwie.

Zutaten

1 Blutwurst | 1/2 Blaukrautkopf | 2 EL Preiselbeeren |
1/8 l Orangensaft | Apfel | Rosmarin | 20 gr Butter

Zubereitung

Zwiebel und Blaukraut in Streifen schneiden und in einem Topf mit reichlich Butter (ihr kennt's mich ...) anschwitzen.

Preiselbeeren und Orangensaft verrühren – damit die Zwiebel und das Blaukraut aufgießen.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Blutwurst schälen und in der Mitte aufschneiden.

Mit Rosmarin und zwei dicken Scheiben eines Apfels bei geringer Hitze in Butter langsam durchbraten.

Anrichten und schmecken lassen.

WOBEI ... BEI NEUWAHLEN HILFT NICHT MAL EINE BLUTWURST. ABER SCHON WURSCHT. DANN IST ALLES IM A...

Der FIFA Eintopf „Infantilio“

EINTOPF „INFANTILIO“



Rezept als
Video ansehen?



Zutaten

- 1 Scampi (aus Spanien)
- 1 Calamar (aus Portugal)
- 2 Spargel (aus Uruguay)
- 1 EL Feigensenf (aus Argentinien)
- 1 EL Kreuzkümmel (aus Marokko)
- ¼ Süßkartoffelsuppe (aus Paraguay)

Zubereitung

Alles in einen Topf werfen und verrühren.

**ICH WÜRDTE ES EHRlich GESAGT NICHT ESSEN WOLLEN.
UND DER KONTOSTAND VOM INFANTILIO IST JETZT SICHER
AUCH NICHT SO, DASS ER SICH NICHT WAS GESCHEITES
AUF DEN TISCH HOLEN KANN. VIELLEICHT SOLLTE ER MICH
MAL FRAGEN. MEHR RÜCKGRAT HAB ICH FIX.**

Was haben ein Eintopf, 3 Kontinente und ein Glatzkopf gemeinsam?

Richtig: die Fußball WM 2030.

Irgendwie ist ein Eintopf ja eine Resteverwertung, und so wirkt es schon ein bisschen, als würde der FIFA Chef jetzt den Rest, der vom Ansehen der FIFA geblieben ist, auch noch „verwerten“.

Ich hab ja nix gegen länderübergreifend. Und auch sicher nichts gegen Uruguay, Argentinien, Paraguay, Portugal, Spanien oder Marokko.

Aber das Ganze ist schon so, als würde man alles zusammenschmeißen, einmal umrühren und dann um ein paar Millionen verkaufen.

32 h-Woche

EXTRAWURSTSEMMEL MIT ESSIGGURKERL



Zutaten

5 Semmeln | 10 Scheiben Extrawurst | 5 Essiggurkerl

Zubereitung

Die 5 Semmeln (für Mi, Do, Fr, Sa und So vorbereiten) in der Mitte aufschneiden und auf dem Schneidebrett auflegen.

Essiggurkerl der Länge nach in kleine Scheiben schneiden.

Auf einem separaten Teller die Extrawurst (2 Scheiben, wir müssen rationalisieren!!) vorbereiten und die Essiggurkerl darauf platzieren.

Semmeln füllen und zuklappen.

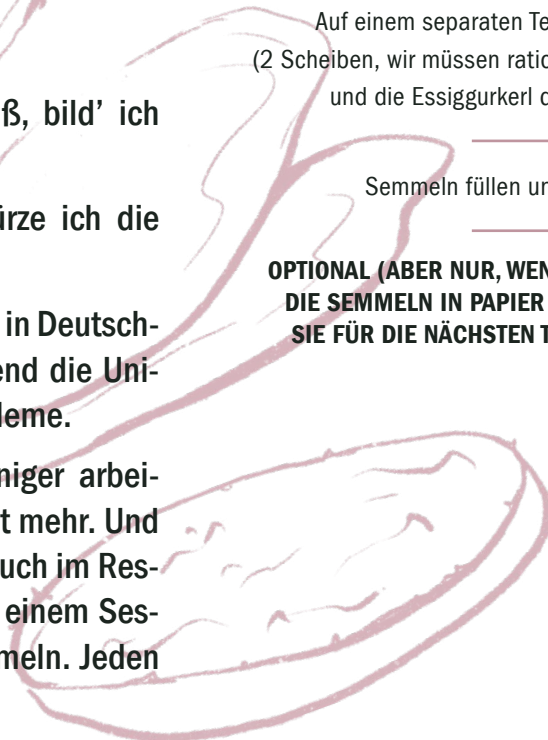
**OPTIONAL (ABER NUR, WENN DAS GELD REICHT):
DIE SEMMELN IN PAPIER EINPACKEN – DAMIT
SIE FÜR DIE NÄCHSTEN TAGE FERTIG SIND ...**

Wenn ich nicht mehr weiter weiß, bild' ich einen Sesselkreis.

Ah nein, doch nicht, dann verkürze ich die Arbeitszeit.

Das, meine Damen und Herren, ist in Deutschland und in Österreich anscheinend die Universallösung für alle unsere Probleme.

Also wenn Mitarbeiter:innen weniger arbeiten, dann verdienen sie auch nicht mehr. Und dann muss man überall sparen. Auch im Restaurant. Da setzen wir uns alle in einem Sesselkreis hin und essen Wurstsemmeln. Jeden Tag eine Extrawurstsemmel!



Rezept als
Video ansehen?



SEPP. NEXT LEVEL.

Das einzige Package, das du jemals brauchen wirst. Ihr habt euch gewünscht, Sepp liefert. Jetzt noch näher, noch detaillierter – einfach noch mehr Sepp:



- Exklusive Kochvideos
- regelmäßiges LIVE Kochen und Q&A
- Zugang zur privaten NEXT LEVEL Community von Sepp
- und noch vieles mehr!



Jetzt sichern!

EUR 199,-
+ BONUS

10 ReSEPPte zur
Schräglage der
Gesellschaft **ON TOP**
kostenlos als Videos.