

piratenkost



Das kleine Menü

Lieber Piratenkost-Leser

Nochmal zurück zu Dundy und Kraz. Also diesen befüllbaren eigenen kleinen „Brötchen“, die man natürlich in der weizenkritischen Zeit locker auch mit Dinkelmehl machen kann.

Man hat Besuch, will alles so vorbereiten, dass man dieses kleine Menü quasi „nebenher“ auftischen kann.

Und das als Mann, dem keiner zutraut, dass er Menü überhaupt zu schreiben in der Lage ist.

Unser Piratentipp: Einfach etwas machen, das keiner bisher kennt. Das ist eben dann **unvergleichlich**. Von Anfang an.

Deshalb: Hefeteig, 3-2-1-Teig und ein wenig vorbacken.

(Siehe frühere Rezepte.)

Und danach gibt es mit Kraz, Dundy und Hanssen viele Möglichkeiten.

Praktisch alle, die man sonst mit Brot serviert. Auch Äpfel oder Zwetschgen in den Dundy und Streusel drüber lassen einen wundervollen Minikuchen entstehen. Otto Kraz



VORSPEISE

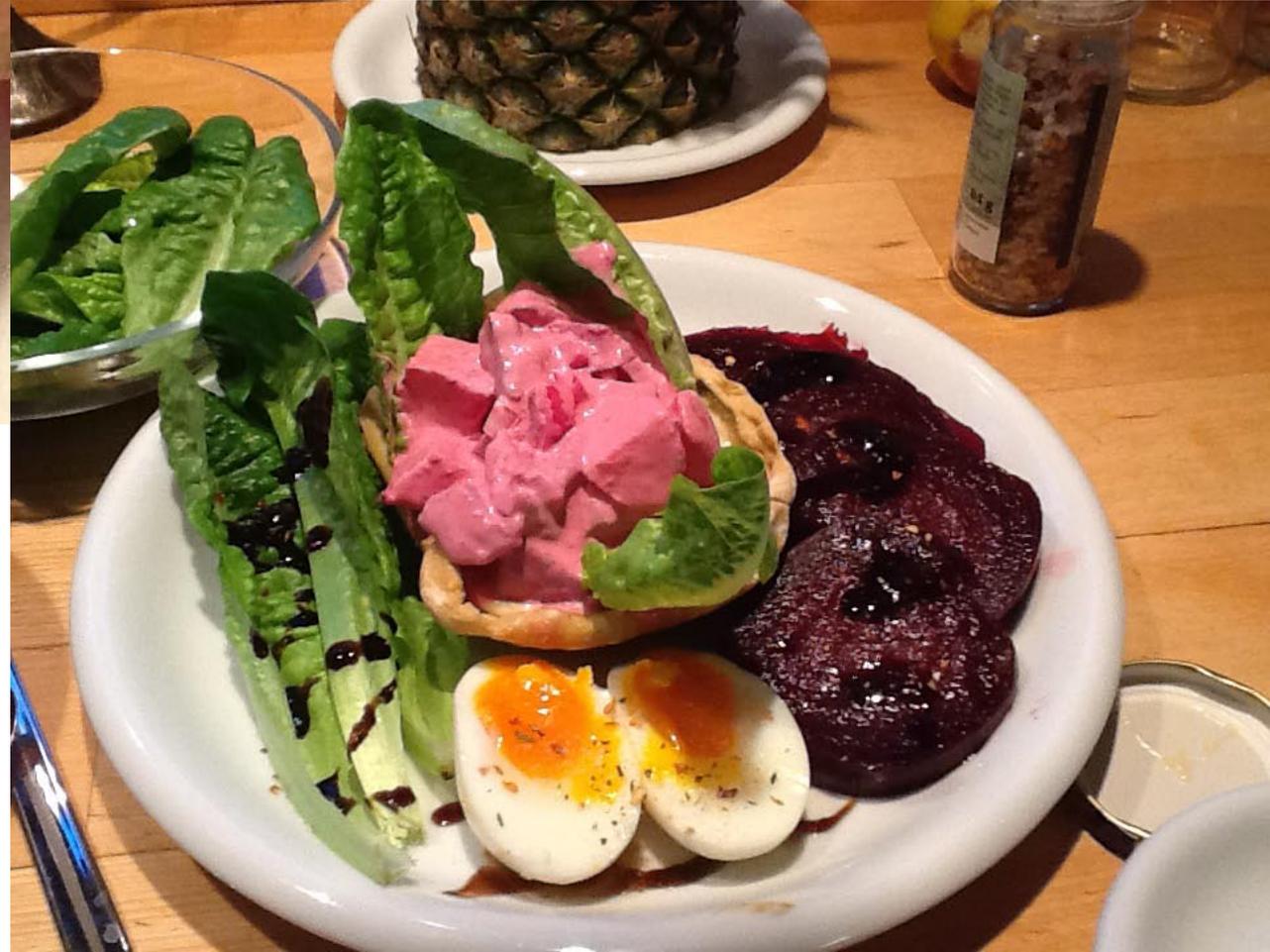


Der Hanssen, gefüllt
mit Leberwurst.
Darüber Schnittlauch.
Das Ganze mit etwas
Salat servieren.

Oder eine Kartoffelsuppe mit
Würstchen im Kraz und den
Kraz im Feldsalat.



HAUPTGANG



Schlemmer-Kraz oder auch Heringssalat-Kraz. Der Kraz lässt sich mit allen Salaten befüllen, die man gerne isst. Aber auch mit Gemüse. Und dazu ne Bratwurst? Hier gewinnt die einfache Küche.

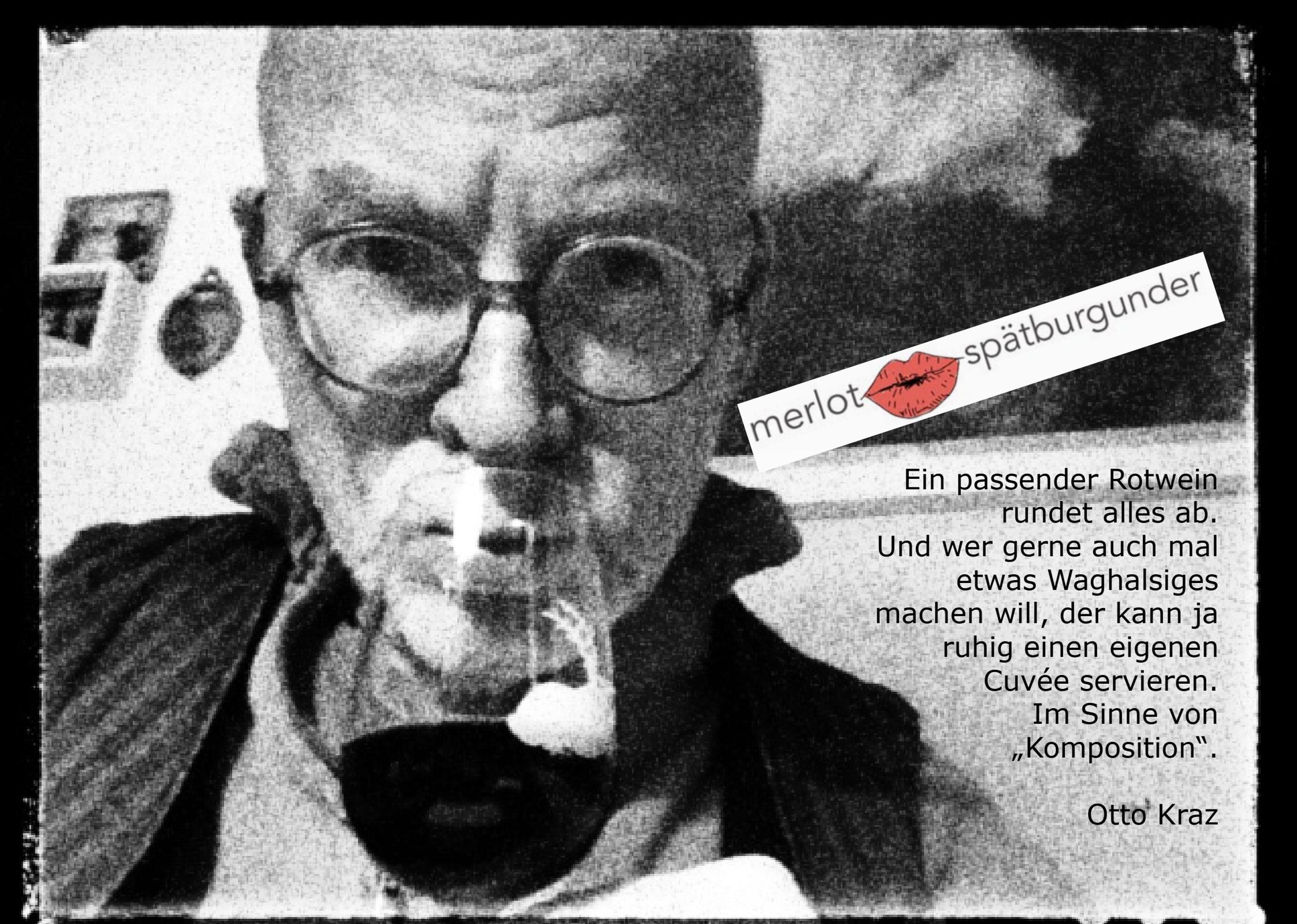
NACHTISCH



Den Dundy kann man füllen wie den Valentins-Dundy. Aber auch eine einfache Mischung von Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Joghurt ist sehr geschmackvoll.



DAS KLEINE MENÜ



merlot  spätburgunder

Ein passender Rotwein
rundet alles ab.
Und wer gerne auch mal
etwas Waghalsiges
machen will, der kann ja
ruhig einen eigenen
Cuvée servieren.
Im Sinne von
„Komposition“.

Otto Kraz